ROK I-szy 25 MAJ 1935 R. Opłata pocztowa uiszczona ryczałt

PRAKTYCZNA PANI №15

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY.

WYCHODZI W KAŻDĄ SOBOTĘ

30 gr.

Prenumerata miesięczna 1.30 zł.

Numer ten zawiera 24 str. tekstu z rycinami i kolorowemi modelami sukien oraz osobny arkusz z tablicą krojów i wzorami robót.



Treść:



Marszałek na łożu śmierci.

Otworzyły się bramy Katedry Warszawskiej na przyjęcie doczesnych szczątków Tego, który Imieniu Polski powrócił dawny blask i chwałę i wsławił Je po całym świecie.
Opuścił Belweder Samotnik potężny sercem, aby z wyżyn katafalku pożegnać się ze swoim ludem.
Powiały wzdłuż ulic tragiczne, czarne sztandary, okryły kirem latarnie, umilkł śmiech, gwar i muzyka. Pierwszy Marszałek Polski opuścił swój dom i rodzinę, aby rozpocząć Ostatnią i Najsamotniejszą Drogę.
Okryta sztandarem Rzeczypospolitej stanęła na katafalku katedralnego kościoła trumna Wodza Narodu, aby osierocona Warszawa przyniosła Mu ostatnie pożegnanie ostatni hołd i modlitwę.
Noc i dzień i noc następną aż do chwili rozpoczęcia przygotowań pogrzebowych świątynia stała otworem...

Cicho, ciemno, choć tłumne ulice,
Elektryczne lampy kirem ściemione,
Jak stojące w żałobie księżyce,
W bezlitosne niebo wpatrzone.

Spływa z mrocznych kamienic tren wdowi,
Z głuchym jękiem chorągwie łopocą,
Idziemy się pokłonić królowi,
Bezgwiezdną, czarną nocą.

Idziemy się pokłonić do ziemi,
Królowi — Duchowi z pieśni,
Idziemy z sercem rozdartem,
Kochający, wierni i boleśni.

Klękamy u Twojej trumny,
Bądźże prochu po wieki czczony,
Pod sztandarem Rzeczypospolitej,
Monarcho bez korony.

Przysięgamy z rozgorzałą duszą,
Na kolanach u Twego ciała,
Jako wiernie stać będziemy przy Tej,
Którą szabla nam Twoja oddała.

Przemówienie Prezydenta Rzeczypospolitej nad trumną w Krakowie

Cieniom królewskim przybył towarzysz wiecznego snu. Skroni Jego nie okala korona, a dłoń nie dzierży berła. A królem był serc i władcą woli naszej. Półwiekowym trudem Swego życia brał we władanie serce po sercu, duszę po duszy, aż pod purpurę królestwa Swego Ducha zagarnął niepodzielnie całą Polskę.

Śmiałością swej myśli, odwagą zamierzeń, potęgą czynów z niewolnych rąk kajdany zrzucił, bezbronnym miecz wykuł, granice nim wyrąbał, a sztandary naszych pułków sławą uwieńczył.

Skażonych niewolą nauczył honoru bronić, wiarę we własne siły wskrzeszać, dumne marzenia z orlich szlaków na ziemię sprowadzać i w twardą rzeczywistość zamieniać.

Dał Polsce wolność, granice, moc i szacunek.

Czynami Swemi budził u wszystkich — po wszystkie krańce Polski — iskry tęsknot do wielkości.

Miljony tych iskier z miljonów serc wracały rozżarzone miłością do Tego, który je wskrzeszał, aż stał się On jasnością, spływającą na całą naszą ziemię, i płomieniem wytapiającym kruszec bezcenny, który w skarbcu narodowym naszych wartości moralnych pozostanie odtąd na wieki.

Wielkie dziedzictwo pozostawił w spadku po sobie ten potężny władca serc i dusz polskich.

Cześć, jaką otaczaliśmy JÓZEFA PIŁSUDSKIEGO za Jego życia wzmaga się dziś i potężnieć będzie w Polsce z godziny na godzinę, coraz stokrotniej.

Niech hołdy, dziś prochom wielkiego Polaka składane, zamienią się w śluby dochowania wierności dla Jego myśli w daleką przyszłość przenikających. Niech przekują się w obowiązek strzeżenia dumy i honoru narodu. Niech wolę naszą do twardej pracy i walki z trudnościami zaprawią, a serca nasze wielką Jego dla ojczyzny miłością rozpalą.

U bram domostw naszych postawmy warty, byśmy bezcennego kruszcu cnót przez Niego pozostawionych nie uszczuplili, niczego z wielkiego po Nim dziedzictwa nie uronili i byśmy duchowi Jego, troską za życia o losy Polski umęczonemu, spokój w wieczności dali.



Kondukt pogrzebowy pod kolumną króla Zygmunta w Warszawie.



Kondukt pogrzebowy na placu Trzech Krzyży w Warszawie,

W Piątek 18 Maja, o godzinie 10 rano rozpoczęło się w katedrze warszawskiej uroczyste nabożeństwo. Po środku świątyni spoczywa trumna okryta sztandarem Rzeczypospolitej na niej marszałkowska buława, szabla i czapka legjonowa. Morze wieńców i kwiatów okrywa podnóże katafalku. Honorową straż przy trumnie pełnią oficerowie i podoficerowie. Mszę pontyfikalną celebruje Ks. Kardynał Kakowski. Ksiądz biskup Gawlina wygłasza piękną mowę pogrzebową.

Zdejmują z trumny buławę, szablę i szarą czapkę, ministrowie wynoszą ciało na barkach swoich z kościoła, żałobny pochód rusza w drogę ku mokotowskiemu polu, gdzie Wielki Twórca Polskiej Armji przyjmie raz ostatni rewję.

Od Katedry aż do lotniska, wzdłuż ulic, któremi dąży kondukt, zwarty tłum ludzki oczekuje przejścia Wodza.

Na lotnisku mokotowskiem tłumno. Wprost ustawionej na ziemnym nasypie lawety, na której ma stanąć trumna, rozciągają się na przestrzeni kilometra, drzewce przy drzewcu, poczty sztandarowe.

Z minuty na minutę napięcie oczekiwania wzrasta.

O godzinie drugiej kondukt żałobny się zbliża. Rozlega się tragiczny, ponury werbel orkiestry, który odtąd trwa nieprzerwanie aż do chwili skończenia parady. Orszak pogrzebowy wjeżdża powoli na lotnisko. Przed trumną wydźwigniętą na lawetę, staje na koniu generał Orlicz - Dreszer dając znak rozpoczęcia defilady i sam wyrusza na czele.

Maszerują czwórkami generałowie, idzie kompanja za kompanją, pochylają przed trumną Marszałka okryte chwałą sztandary. Szumią nad głowami samoloty, dudni pod kopytami kawalerji ziemia. Serca biją werbel w takt orkiestrze, w takt dzwonom jęczącym nad miastem. Huk dział pożegnalnych wstrząsa powietrzem, milkną odgłosy pochodu, przy dźwiękach Narodowego Hymnu i Marsza Legjonów, trumna zstępuje z wzniesienia. Marszałek Józef Piłsudski opuszcza na wieki Warszawę.

Pociąg posuwa się powoli, zatrzymywany na stacjach, witany i żegnany łzami i modlitwą duchowieństwa. O godzinie ósmej rano dojeżdża do Krakowa. Miasto jest przepełnione ludźmi. Polacy z najdalszych zakątków przybyli na obrzędy żałobne. Dzwon Zygmuntowski wstrząsa swym głosem powietrze.

Królewska krypta na Wawelu przyjęła zwłoki Tego, który Ojczyźnie ofiarował dar królewski

WOLNOŚĆ!

ŻAŁOBNE PRZEMOWIENIE J. E. KS. BISKUPA GAWLINY

Po skończonem nabożeństwie w katedrze św. Jana wstąpił na ambonę JE. Ks. Józef Gawlina, Biskup Polowy i wygłosił następującą mowę:

W Imię Ojca i Syna i Ducha św. Amen.

„Aż do śmierci walor dla sprawiedliwości".

(Słowa wyjęte z Pisma św. Jer. Syrach. 4. 33).

Narodzie Polski, okryty żałobą!

Przez ulice stolicy Polski, od Belwederu do katedry św. Jana idzie po raz ostatni — Pierwszy Marszałek Polski, Józef Piłsudski. Idzie na odpoczynek wieczny, na adorację wieczną Wielki Wódz i Wielki Samotnik.

Za trumną w nieutulonym bólu i żalu idzie rodzina najbliższa, idzie rodzina ideowa, za trumną kroczy majestat Matki Ojczyzny i miłość Matki Kościoła.

I grają im dzwony
Ze wszystkich kościołów
Ogromne, tętniące,
Podniebne.

Odzywa się z góry Lecha dzwon Wojciech spiżowem sercem swojem. Jęczy i płacze na Wawelu Zygmunt, i razem z nim rozdzwoniły się i zagrały żałosną melodję dzwony we wszystkich świątyniach polskich. Grają na Polskę całą uroczyste Requiem, a wołają imię, pamięć, myśli i czyny Zmarłego, który stanął dziś przed ołtarzem katedry św. Jana, aby po raz ostatni na tej ziemi zasalutować przed Panem życia i śmierci.

„Przeżyłem szereg długich lat,
Walcząc za świętą sprawę swoją.
Rycerską młódź powiodłem w świat,
Gdy padło wielkich wezwań słowo.
Skórzany barki gniótł mi pas,
Pierś mi uciskał ciężar zbroi,
I najpiękniejszy życia czas
Oddałem świętej sprawie swojej.
„Więc gdy odpocznę w wiecznym śnie
Niech Nieskończoność wita mnie!"

„Aż do śmierci dla sprawiedliwości" — tem hasłem przewodniem kierował się Józef Piłsudski w całem życiu swojem. Odkąd po raz pierwszy zetknął się z najeźdźcą, szlachetna dusza jego rwała się do czynnej pracy, a ramię prężyło się do walki o sprawiedliwość.

„Aż do śmierci walor dla sprawiedliwości" — przemówił Duch Boży do duszy młodzieńczej, która szlachetna i prawa, odezwała się radośnie do Boga Najwyższego: „Walczyć będę aż do śmierci!".

I stała się nad Nim ręka Pańska i upodobał Go sobie Bóg i naznaczył czoło Jego stygmatem wielkości i kazał Mu spełnić posłannictwo w narodzie naszym.

I wierzył Józef Piłsudski w powołanie swoje wierzył w sprawiedliwość Bożą. Wiedział, że narody nie mają duszy indywidualnej, któraby na wzór indywidualnej duszy ludzkiej mogła być wynagrodzona lub ukarana przez Boga Sędziego w wieczności.

Wiedział, że sprawiedliwość Boża nagrody lub kary za cnoty i grzechy każdego narodu dokonać musi już w doczesności.

Toteż przekonanie o wskrzeszeniu Polski było postulatem Jego wobec sprawiedliwości Bożej.

Wiedział, że krzywda najukochańszej wyrządzona Ojczyźnie była zbrodnią o pomstę do nieba wołającą, i że każdy ruch dążący do wymazania tej zbrodni jest czynem sprawiedliwym zmierzającym do restauracji dziejowej. I z tego przekonania wyrasta w duszy przyszłego Wodza Narodu ta wielka pewność moralna, ta wiara w błogosławieństwo walki orężnej, wiara w powodzenie miecza polskiego.

Zaprawdę: Mąż ten waleczny był od młodości swojej. (I Król. 17, 35). Wilno, Charków, Syberja, Łódź, X Pawilon Cytadeli, Londyn — oto etapy marszu bojownika, co bronić postanowił duszy polskiej przed upodleniem ugody z na-

A gdy na zegarze dziejowym wielkie zaczęły wybijać godziny, gdy wszechwładna ręka Boża podniosła się, aby zamknąć ostatni tom dziejów Europy i odłożyć ad acta, — widział Józef Piłsudski, że Bóg Wszechmogący narodom nowe wskaże gościńce.

Wiedział, że miara sprawiedliwości dla Polski dopełni się do ostateczności. Wiedział jednak, że „Deus non adstitit otiosis", że Bóg nierobom nie pomaga. I jasnowidz, co ostrym wzrokiem dojrzał przyszłość, stał się żołnierzem. — Tworzy żołnierza! Gotuje broń dla bezimiennej armji bojowników. „Nie dla sławy idzie w bój. Jej zadanie, to niweczyć przemoc człowieka nad człowiekiem, spod męki ciał wydobywać ducha ludzkiego; osadzić wśród ludzi miłość i prawo do szczęścia.

Szukał wokoło siebie obywateli uważających godność narodu za swe własne dobro, gotowych wydźwignąć z pohańbienia arkę Ojczyzny nowej".

„Czyn żołnierski przywróci godność i w sercach tych, co przy Nim stanęli. A porwał za sobą garstkę szaleńców, Janów bez ziemi, żołnierzy bez Ojczyzny.

*

„Niech wszyscy wytężą słuch!
Od krakowskiego gościńca
Czy tententu nie posłysza".

Ta szara, wydziedziczona gromada, wpatrzona w kochane, marsowe oblicze Komendanta, szła za Nim. I rozumiała, że ta droga ciężka, wyboista, pełna kamieni i błota — krańca jakże jeszcze dalekiego — prowadzi do zwycięstwa!

A gdy padł rozkaz Wodza, by nie plamić obcą przysięgą honoru żołnierza polskiego, wychylili do dna kielich goryczy.

A ku obcej fortecy magdeburskiej słali zapewnienia, że na zew Wodza „w słońce wyjdziem, w podziemiach ukryci".

I pękły niewoli okowy. Otworzyły się bramy więzienia. Józef Piłsudski wrócił. Witano Wodza, któremu naród powierzył swój los.

*

Rok 1920. Losy zachodu się ważą. Upiorna chwila, o której świadek Papież Pius XI powiedział, że anioł ciemności bój gigantyczny toczył z aniołem jasności. Cała Polska stanęła naprzeciw wrogowi. A wodzem Jej Józef Piłsudski.

Jak ów niepodległościowiec biblijny, co przeciwko przemocy syryjskiej wyruszył w bój, „rozszerzył sławę ludowi swemu i wziął na się pancerz jako olbrzym i przepasał się orężem swoim ku bitwie, i bronił narodu mieczem swoim". (1. Mach. 3, 3).

*

Niech biskupowi — żołnierzowi wolno będzie użyć słów wizji wojennej Jeremjasza proroka:

„Widziałem tego, który tłoczy prasę wina zapalczywości. On, postępujący w wielkości mocy swojej, w szatach ubroczonych we krwi.

„Czemu jest czerwone odzienie Twoje, a szaty Twoje jako tego, który wino tłoczy w prasie?".

„Prasę tłoczyłem ja sam, a żaden z narodów nie był ze mną. Ja! mówię tłoczyłem nieprzyjaciół w gniewie swoim i podeptałem ich w popędliwości swojej. Albowiem dzień pomsty był w sercu mojem a rok wynagrodzenia mego przyszedł. Przeto mi wybawienie sprawiło ramię moje, a popędliwość moja, ta mnie podparła".

*

Wykonawcą stałeś się, Wodzu, wyroków sprawiedliwości Bożej za grzech i krzywdę rozbiorów Polski. Wymazałeś bluźnierstwo zaborcy, co Ojczyznę naszą w „Imię Trójcy Przenajświętszej" rozerwać i na zawsze do grobu położyć pragnął.

Wykonawcą stałeś się, Marszałku, wyroków sprawiedliwości Bożej za tyle łez wylanych, za tyle rodzin zniszczonych, za prześladowanie wiary św., za ko-

nad barbarzyństwem zatriumfowała kultura chrześcijańska. Przed Tobą w kornym hołdzie czoło schyla Europa, dzięki Ci składa Matka Kościół, przez Ciebie wyswobodzony.

*

Co mieczem wywalczył i zdobył, gruntuje i wzmacnia Marszałek w pracy pokojowej, będąc wedle słów Pisma św. „wodzem na drodze obojego czasu". Polskę pragnie widzieć wielką, prawą, mocarną. Pod jego wodzą kształtowały się nasze granice i nasz ustrój państwowy. W Jego ręku spoczywały w ostatniem dziewięcioleciu istotnie i niepodzielnie rządy krajem. Organizując przyszłość Polski, bierze na siebie cały ciężar dnia i spiekotę jego.

Nieraz przeżywa chwile goryczy i męki, lecz niesie ją w świadomości, że „utrapienie to pokarm, którym się żywią wybrani" (św. Grzegorz).

„Ani moc kamienia, moc moja, ani ciało moje miedziane' — tak z Hiobem powiedzieć może, a przecież roztacza coraz wyłączniej władztwo swego ducha nad Polską. I jak dawniej organizował czyn zbrojny, tak w ostatnich latach organizuje pokój. Jako najwierniejszy, pierworodny Syn Ojczyzny bierze Matkę za rękę, wprowadza ją do własnego domu-, rozpala ognisko domowe, uczy członków rodziny polskiej posłuszeństwa wobec Matki, ustala dla nich zasadniczy porządek życia państwowego.

W ofiarnej pracy odsuwa od siebie wszelką radość życia i spala się w służbie dla Tej, która była marzeniem i ukochaniem serca jego, — dla Tej, którą wypieścił w tęsknocie lat swych młodzieńczych, dla której żył i pracował w trudzie wojennym i zaparciu się swego wieku męskiego, dla Tej, którą widział zawsze promienną jak słońce, czystą jak świętość, niczem nie skalaną.

„Błogosławiony mąż" — tak czytam w Piśmie św., — „który nie sam sobie pracował, ale wszystkim szukającym prawdy. Przeto odziedziczy cześć w narodzie a imię Jego żyć będzie na wieki". (Ekkl. 24, 46).

O wielki śnie, wielki śnie polskiego rodu!

Józefie Piłsudski, Pierwszy Marszałku Polski. Na skroniach Twoich spoczęła więcej niż królów korona. Pan Zastępów wycisnął niezatartą pieczęć wybrańców swoich na duchu Twoim nieśmiertelnym. A naród wznosi Ci pomnik we własnem sercu swojem. Umęczoną głowę Swoją w tej trumnie na wieczny złożyłeś spoczynek. Płomienne serce Twoje na zawsze bić przestało. Dzieło Twoje w myśli i w czynach naszych żyć będzie niezłomne. Dziś, kiedy Twej postaci spiżowej u wrzecion spraw polskich zabrakło, kiedy nie będziemy się mogli do Ciebie zwracać po odpowiedź na dręczące pytanie, jak składać tkaninę dziejów, dziś drogowskazem nam będzie słowo Twoje, że „Polska musi być jednością", że „swoboda, jeżeli ma dać siłę, musi jednoczyć, musi łączyć".

Ciężar olbrzymi jaki dźwigałeś na sobie Marszałku, dalej, dalej już tylko na barkach całego narodu może być niesiony. Na Twoje prochy i popioły, na ducha Twego znaczonego stygmatem wielkości ślubujemy, że miłować będziemy jako Ty miłowałeś Polskę — Ojczyznę naszą. — Tak nam dopomóż Bóg! — Będziemy jej służyli jako Ty służyłeś w trudach, poświęceniu, samozaparciu. Tak nam dopomóż Bóg! — Pracować będziemy w czystości intencji, siebie samych pozostawiając poza progami — Tak nam dopomóż Bóg! — Będziemy żywemi kamieniami budowania Państwa, a cementem miłość pospólna i miłość Ojczyzny — Tak nam dopomóż Bóg!

Marszałku Polski! Duszę Twoją nieśmiertelną niechaj chorąży Boży św. Michał, zaniesie przed tron Najwyższego Pana sił zbrojnych.

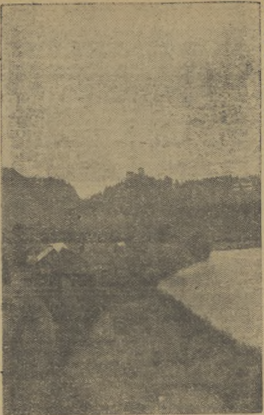
A Bóg niech światłością swoją wiekuistą i pokojem bez granic wynagrodzi

Wędrówki po uzdrowiskach

CZORSZTYN

Dziwny urok jakiś płynie od tej nazwy obcej i surowej, której pochodzenie ustalić dziś trudno, ten sam czar co ze świerków wyrosłych na skale „Zielonej", urwisty stok kąpiącej w kryształowej fali Dunajca, ten sam czar, ktróy serce najbardziej realne ogarnąć musi i głowę najtrzeźwiejszą upije najszlachetniejszym romantyzmem pod szczerbatym murem czorsztyńskiego zamku.

Poprzez malowniczą dolinę Dunajca od Nowego Targu jedzie się ku „Perle Pienin" i od lewej strony od miękich stoków Beskidu, pomiędzy którymi królują Turbacz i Lubań błądzi wzrok olśniony bogactwem kolorytu górskiej przyrody ku masywowi Tatr — ostremi szczytami wpierającemu się w niebo. Wzdłuż drogi wstęgą płynie Dunajec. Wartki, płytki, przeczysty, polerujący od wieków swoje dno kamieniste. Osiemnaście kilometrów tej przepięknej drogi przebywa turysta autobusem od Nowego Targu, który jest najbliższą stacją kolejową.



A oto sam Czorsztyn: niebo, woda, góry, las i drogocenny aromat powietrza. Inaczej trudno opisać go temu, który tam nie był. Ta sama szosa, która przywiodła od stacji prowadzi w górę, serpentyną, łagodnie się wznosząc. Na prawo przez łąkę spadzistą o soczystej zieleni, wchodzi się do zamku. Mury zachowane dobrze, choć ruina szczerniała od dymu i wieków, zdaje się dziś mówić o dziwnej, niespokojnej awanturniczej przeszłości swoich panów. Ta przeszłość nie zginęła bez śladu...

Opodal warowni w małym domku żyje stary Bryniarski — „Gerwazy" tych murów, jedyny w swoim rodzaju znakomity typ, którego dobrze znają liczni turyści co roku odwiedzający Czorsztyn. On dzieje ruin opowie ciekawym ilustując swą zabawną wymową opis, wiernie wyuczony z przewodnika po Pieninach, wydanego przed laty przez dziada obecnego właściciela p. Stanisława Drohojowskiego. Opowie temu, który zdoła się wkraść w jego łaski, legendy zbójnickie o skarbie Janosikowym, który ponoć ukryły Pieniny.

Z zamku wspomniana szosa wiedzie jeszcze wgórę na tak zwane „Nadzamcze" i tam z tarasu restauracji widok jedyny może w Polsce, nagrodzi wspaniałą rozległością trud wejścia na górę.

Gdy z jednej strony daleki, stożkowaty szczyt Babiej Góry, sylwetą swą przypominający wulkan, kończy łańcuch Beskidów na zachodzie, od wschodu na straży granitów Tatr czuwają bliźniaczy bracia Hawrań i Murań. O każdej porze dnia inaczej słońce barwi ten cud przyrody, od różowości poranku, przez złoto południa, aż po blade fjolety zachodu.

Nigdy ta cudowna panorama wysokich gór nie ukaże się w tej samej szacie; każda pora dnia i roku inaczej odzieje groźne skały: od podnóża aż po ich podniebny szczyt.

Wielką dogodnością jest, że można na Nadzameczu zamieszkać, bo oprócz całkowicie zaopatrzonej restauracji, tuż przy samej szosie z dogodnym dojazdem dla samochodów, powyżej mamy: nowoczesny piękny, doskonale urządzony Hotel-Pensjonat, zaopatrzony w elektryczność i garaże. Nieco dalej drugi pensjonat i szereg prywatnych willi, oraz parcele działkowe, które są jeszcze do nabycia.

Poprzez Nadzamcze wiedzie droga ku najwyższemu szczytowi Pienin — zębatym „Trzem Koronom".

Wycieczka jednodniowa przez lasy i stoki stromych wzgórz prowadzi do Parku Narodowego — Pienin. Urwisko „Trzech Koron" prostopadle spada do Dunajca, głębokiego tu i groźnego, dzielącego brzeg polski od Czechosłowacji, na której terenie widnieje ze szczytu ciekawa ruina „Czerwonego Klasztoru" osnuta całą mglistym oparem legendy.

Przyroda Pienin, różna od innych ziem polskich, roślinność przebogata, nietknięta ręką ludzką, fauna odrębna przez pewne nieznane gdzieindziej gatunki, jest czujnie ochraniana przez władze.

Z Czorsztyna Dunajcem popod ukrytym w świerkowej zieleni zamkiem w Niedzicy (stanowiącym do dziś własność węgierskiej rodziny Salamonów i przez nich zamieszkałym), góralskie łodzie wiozą jedną z najdziwniejszych i w swej grozie najpiękniejszych dróg jakie sobie woda po przez skały wyżłobić umiała.

Za „Trzema Koronami" rzeka zwęża się w przejście zwane: „Zbójnicki Skok". Legenda głosi o zawodach zręczności które każdy adept zbójnickiego stanu przejść musiał skacząc ze skały na skałę ponad wartkim nurtem Dunajca.

Dalej szeroką gardziel rzeki zda się zamyka prostopadła ściana Sokolicy, przygniatająca ogromem skalnym człowieka i jego łupinę. Las głęboki szumi po obu brzegach jednako na tym swoim polskim i tym obcym czeskim, a gdzieś wysoko w gładkiej skale ręką olbrzyma wykuta jaskinia zawiera niezliczone skarby dumnego górala Janosika. Tam nikt jednak dostać się nie zdołał. I tak się płynie Dunajcem na srebrnej i zielonej fali marzenia aż do Szczawnicy.

Kto dla swych płuc zmęczonych pyłem miasta i wyziewami benzyny szuka nieocenionego aromatu górskich lasów, kto szuka swobody zupełnej i kompletnego wypoczynku dla nerwów, niech jedzie do Czorsztyna. Pobyt da pełną gwarancję zdrowia, inne bowiem górskie stacje klimatyczne zaopatrzone w sanatorja odciążają tę miejscowość od chorych na płuca. Góry, las, kąpiel w Dunajcu, możność zamieszkania zarówno na dole w pobliżu rzeki jak na Nadzameczu bliżej słońca, dadzą starszym jak i dzieciom niezapomniane wakacje. Niedawno odnowiona kaplica w Czorsztynie, kościoły w Niedzicy i Maniowach o 2 — 4 kilometry gromadzą na nabożeństwach niedzielnych letników i ludność miejscową. Aprowizacja łatwa, codzienny dowóz produktów zapewnia Nowy Targ jak i bliższe Krościenko. Lasy dostarczają ogromnej obfitości jagód i grzybów. Poczta i telegraf w miejscu. Nie można pominąć też milczeniem pięknej wytwórni kilimów p. Wandy Kosseckiej, szeroko znanej w Polsce i zagranicą ze swych prześlicznych i oryginalnych prac.

Każdy nieomal, kto odjedzie z tego uroczego zakątka bierze w duszę stęsknioną niepokalaną surowość piękna „Perły Pienin" — piękna napełniającego pierś szerokim oddechem Wieczności.

Barbara Dewoyno.



Ruiny zamku w Czorsztynie.

SERCE NA TRAPEZIE

Wielka, boleśnie uśmiechnięta maska błazna tkwi nieruchomo w fałdach kurtyny z czerwonego aksamitu. To Carlo. Każdego wieczoru przeżywa mękę niepokoju o najdroższą istotę: pod sklepieniem, z trapezu na trapez przerzuca się elastycznie ciało oblepione w różowy trykot.

— Angelika, Angelika — szepczą bezdźwięcznie blade usta ukryte pod maską.

Serce Carla uciekło z piersi: skacze w czerwonych warjacjach razem z dziewczyną, z trapezu, na trapez, z liny na linę.

Angelika, piękna, młoda akrobatka, ulubienica cyrku i publiczności.

Kiedyś, gdy była małem dziewczątkiem jeszcze, podczas okropnego pożaru, Carlo wyratował ją ze szponów rozwścieczonego lwa. Odtąd stała się jego własnością, opiekował się nią troskliwie; teraz żyli i pracowali razem. Jest jego troską, miłością i życiem. Wszyscy: rudy Bomingo, magik, żongler, francuski brzuchomówca, ba, sam dyrektor otaczają względami piękną Angelikę, ale przyjaciel strzeże dziewczynę zazdrośnie. Z obojętną twarzą, z uśmiechem przylepionym sztucznie do warg, automatycznie, pręży co wieczór młode, jędrne ciało w karkołomnych popisach Angelika. Olbrzymi krąg podniesionych głów ludzkich, piaskowa tarcza, pojedynek krzyżujących się świateł.

Ostatni przerzut gibkiego ciała... cisza oczekiwania... napięcie nerwów, wreszcie zeskok miękki i śliski... oklaski.

Z oddechem ulgi Carlo poprawia przekrzywioną maskę. Wpada na arenę w radosnych podskokach, koziołkuje jak młody szaleniec, szczerze.

* * *

W małym pokoju, przy małem oknie siedzi Angelika i patrzy w ciemny świat nocy. Uśmiech zdjęty z warg, chowany z resztą rekwizytów na jutrzejszy wieczór. Na stole dymią dwa talerze. Kolacja. Carlo namawia do jedzenia. Dziewczyna milczy, błądząc upartem spojrzeniem w dalekich światach. Niedbale opuściła ramiona osłonięte ciemnym szalem. Przyjaciel patrzy miłośnie, pieszczotliwie na pochyły kark, zgrabną szyję, złote włosy. Chce spłoszyć melancholję kochanki, ale nie wie jak.

— Angeliko, wszystko poszło dobrze. Stary obiecał podwyżkę...

— .....

— Angel, co ci jest dziecino? Skąd taki zły humor? Może gniewasz się na mnie?

— Nie. Jestem zmęczona. Nie mów do mnie. Zostaw.

Carlo posłusznie zjada sam kolację, dorzuca węgli do piecyka, układa w łóżku przygarbione ciało, wzdychając. Niepokój męczy jego dobre, chore serce.

— Angel, późno już, kładź się spać...

— Nie pójdę spać! — wybucha dziewczyna — nie chcę! Nie! Zostaw!

Carlo jest bezsilny na jej upór, spłoszony. Już o nic nie pyta, chociaż ramiona Angeliki drgają teraz w płaczliwym rytmie.

Przez okienko zagląda zawsze obojętny księżyc.

Śmieje się wielka maska arlekina zawieszona na kołku. Tuż obok zwija się pieszczotliwie różowa siatka kostjumu.

— Angel... Angel... nie płacz...

* * *

Od pierwszego dyrektor zaangażował nową siłę: Robert, postawny chłopak, „akrobata z zimną krwią". Ma muskularne sprężyste ciało przewieszone z nonszalancją na sznurach, a po numerze ma eleganckie ubranie, białe zęby i lśniące oczy. Teraz popisuje się duet „Robangels". Piękno tych dwojga zamęcza biedne oczy Carla, wypatrujące z za czerwonych kulis. Dziewczyna zatraciła poczucie strachu, z pogardą dla śmierci, z brawurą, z szerokim uśmiechem, jakby w miłosnem zapamiętaniu zawisa pod stropem w mocnych ramionach mężczyzny.

— Angelika! — szepczą ostrzegawczo blade usta z pod kolorowej maski.

Angelika po występie kładzie najładniejszą suknię i mówi zuchwale:

— Idę z Robertem na kolację.

Carlo zaciska zęby. Wie: powiedzieć złe słowo, jeszcze prędzej odejdzie. Milczy, zastygł w sobie, czeka. Jego żarty na arenie są z dnia na dzień głupsze, śmiech brzmi nieszczerze. Raz, przyczepiony do oślego ogona upadł i stracił przytomność. Zrobiono z tego wesoły numer, ale Carlo był zachwiany. O, Robert nie boi się tego chuderlaka. Ma mocne pięści, zdobył serce dziewczyny, ma pieniądze. Kupuje jej różne błyskotki, które jeszcze bardziej błyszczą niż namięt spojrzenia. Oczy Angeliki z szarych zrobiły się jak szmaragdy. Często ginie w garderobie Roberta. Carlo czai się... Obszedł dokoła, przez zwierzyniec, skrada się do tylnej ściany garderoby numer trzy... Przykłada ucho, chce powiązać strzępki rozmowy, nie słychać, właśnie idzie numer z tresowanemi psami, podnoszą taki jazgot... Wpatruje się półprzytomny w odnalezioną szparę... Oto widać, widać nogi oblepione różową siatką!... Nogi najukochańsze, nogi najzdradliwsze... Carlo wpija paznokcie w deski. Wraca złamany, zgarbiony, nie może się śmiać na arenie.

— Starzejesz się, Carlo — zaczepia go Bomingo — chrypisz na piasku jak dorzynany kogut. Módl się, żebyś nie wyleciał z budy!

* * *

Ogłoszono od tygodnia inauguracyjne przedstawienie. Na wielkich afiszach Robert z Anegliką siedzą na jednym trapezie, Carlo drze drżącemi rękami kolorowy papier.

„Niezwykły taniec powietrzny duet Robangels! Salto mortale! Konkurs odwagi i zimnej krwi! Ludzie bez nerwów! Skok do płonących czeluści! Tego jeszcze nie było!".

Tak krzyczą reklamy.

Wieczorem szumi w olbrzymim kręgu ludzkim. Szumi także burzą w sercu zazdrosnego Carla. Dojrzała w nim zemsta.

Robert promieniejący, pewny siebie sprawdza liny. Uśmiecha się porozumiewawczo do partnerki. Angelika kołysze się na trapezie jak różowy ptak. Dla publiczności przygotowana sensacyjna niespodzianka: na zakończenie ewolucji Robert skoczy na wyznaczony kwadrat areny i zapadnie się na ukrytej windzie pod ziemię. Dla wzmocnienia efektu wybuchną języki sztucznych płomieni.

Nastrój na widowni staje się skupiony. W momencie kulminacyjnym gasną światła, mrok rozdzierają blade reflektory...

W swojem miejscu, za kotarą, dygocze zaczajony Carlo. Zimny pot oblewa go co chwila. Tętno tłucze się jak szalone. Właśnie wrócił z piwnicy. Nie, nikt go nie widział, jak majstrował koło windy. Ułożył to sobie dawno, łatwo zepsuć maszynerję, łatwo zniszczyć znienawidzonego człowieka... Zaraz... Za chwilę nastąpi katastrofa: sprężyny nie opuszczą się elastycznie...

Biją na trwogę bębny jazzu... Przedłuża się decydujący moment....

Różowi ludzie zawieszeni w powietrzu zamieniają ze sobą jakieś słowa, uśmiechy... I oto nie on, ale kobieta przelatuje różowym łukiem w promieniach reflektorów i ginie w płomieniach sztucznego ognia....

Grad oklasków głuszy ryk rozpaczy Carla. Wraz z innymi, na sztywnych nogach wsuwa się do piwnicy. Na arenie ruch, bieganina, popłoch...

Maszynerja nie dopisała, sprężyny zawiodły... Angelika zabita!!

Na płycie przysypanej jasnym piaskiem leży bezwładnie piękne, różowe ciało. Złota głowa odchylona w ostatnim uśmiechu miłości.

— Angel, Angel! — wyje nieprzytomnie Carlo całując najzdradliwsze, najdroższe nogi...

Krzywi się kolorowa maska błazna w potwornym uśmiechu rozpaczy.

Jadwiga Korczakowska.

STARA SUKNIA

Zadziwiała wdziękiem i czarem,
Zestarzała się powoli.
Tyle do niej przylgło dni szarych,
Tyle drobnych, codziennych niedoli.
Dobra wełna, trwała „nie - do - zdarcia"
Trochę zmiany — niejedno przetrzyma,
— Tak jak ludzie dawni, więcej warci
Dawni ludzie, dziś takich już niema,
Dziś — szał, pośpiech, istna operetka,
A w potrzebie brak sił, brak oparcia —
Stare ręce ostrożnie żyletką
Prują suknię starą, „nie - do - zdarcia".

Boguwola.

Konstytucja z 23 kwietnia 1935 roku

Nowa Konstytucja Polska, która uchyliła moc obowiązującą poprzedniej z r. 1921, weszła w życie z dniem 23 kwietnia r. b. Doniosły ten akt państwowy, będący odtąd podwaliną całego ustroju Rzplitej winien przynajmniej w swych zarysach, być znanym wszystkim obywatelom Państwa. Wszystkie bowiem ustawy państwowe, rozporządzenia władz, całe nasze życie prawne i polityczne z niej bierze swój początek i genezę. W przeciwieństwie do Konstytucji z r. 1921 nową Konstytucję cechuje wzmocnienie władzy i znaczenia Prezydenta Rzplitej, który z czynnika dotychczas czysto reprezentacyjnego stał się czynnikiem nadrzędnym, koordynującym działalność władz państwa.

Naczelną zasadą Konstytucji jest stwierdzenie faktu, iż Państwo Polskie jest dobrem wspólnem wszystkich obywateli, ma być przekazywane w spadku dziejowym z pokolenia w pokolenie, przyczem każde pokolenie obowiązane jest wysiłkiem własnym wzmóc siłę i powagę Państwa. Na czele Państwa stoi Prezydent Rzplitej odpowiedzialny wobec Boga i historji za losy Polski. Organami Państwa są: Rząd, Sejm, Senat, Siły Zbrojne, Sądy i Kontrola Państwa. Wspólnem zadaniem tych organów jest: służba dla Państwa.

Prezydent, którego uprawnienia możemy podzielić na dwie grupy, stoi ponad temi organami: uprawnienia nie wymagające dla swej ważności podpisu Prezesa Rady Ministrów i właściwego Ministra (t. zw. prerogatywy), oraz akty urzędowe, wymagające kontrasygnacji właściwych władz naczelnych.

Do prerogatyw Prezydenta należy m. in. wskazywanie, jednego z kandydatów na Prezydenta i zarządzanie głosowania powszechnego, mianowanie i odwoływanie Prezesa Rady Ministrów, Pierwszego Prezesa Sądu Najwyższego i Prezesa Najwyższej Izby Kontroli, mianowanie i zwalnianie Naczelnego Wodza i Generalnego Inspektora Sił Zbrojnych, powoływanie sędziów Trybunału Stanu, powoływanie senatorów piastujących mandat z wyboru Prezydenta, rozwiązywanie Izb stawodawczych przed upływem kadencji, stosowanie prawa łaski.

Do aktów urzędowych Prezydenta zaliczymy: obsadzanie zastrzeżonych mu stanowisk państwowych, podpisywanie ustaw uchwalonych przez Izby oraz wydawanie dekretów ustawodawczych. Prezydent nie jest odpowiedzialny za swoje akty urzędowe.

Wyboru nowego Prezydenta dokonywa bądź Zgromadzenie Elektorów, złożone z Marszałka Senatu (jako przewodniczącego), Marszałka Sejmu, Prezesa Rady Ministrów, Pierwszego Prezesa Sądu Najwyższego, Generalnego Inspektora Sił Zbrojnych oraz 75 obywateli wybranych z pośród obywateli najgodniejszych w 2/3 przez Sejm a w 1/3 przez Senat) bądź głosowanie powszechne obywateli. Ten ostatni sposób tylko wtedy ma miejsce, gdy ustępujący Prezydent wskaże swego kandydata, do czego zresztą ma zawsze prawo. W tym przypadku obywatele dokonają wyboru Prezydenta z pośród dwóch kandydatów: Zgromadzenia Elektorów i wskazanego przez ustępującego Prezydenta.

Okres urzędowania Prezydenta trwa lat 7, wrazie wojny okres ten przedłuża się do upływu 3 miesięcy od zawarcia pokoju.

Rząd składa się z Prezesa Rady Ministrów i Ministrów oraz stanowi właściwy organ wykonawczy Rzplitej. Kieruje Rząd sprawami niezastrzeżonemi innym organom. Prezes Rady Ministrów reprezentuje Rząd, kieruje jego pracami oraz ustala ogólne zasady polityki państwowej. Ministrowie kierują poszczególnemi działami administracji, a dla rozstrzygnięcia spraw wymagających uchwały wszystkich członków Rządu, tworzą Radę Ministrów pod przewodnictwem Prezesa Rady Ministrów.

Sejm może żądać w drodze uchwalenia votum nieufności ustąpienia Rządu lub Ministra. Wniosek taki może być zgłoszony tylko podczas sesji zwyczajnej i nie może być przegłosowany na tem samem posiedzeniu, na którem został postawiony. Wrazie uchwalenia votum nieufności przez obie Izby, Prezydent odwoła Rząd lub Ministra, chyba, że rozwiąże Sejm i Senat. Oprócz odpowiedzialności politycznej przed Prezydentem, parlamentarnej przed Sejmem, Ministrowie ponoszą jeszcze odpowiedzialność konstytucyjną przed Trybunałem Stanu za umyślne naruszenie Konstytucji lub ustaw państwowych.

Do zadań Sejmu należy wydawanie ustaw, ustalanie budżetu, nakładanie ciężarów na obywateli oraz kontrola nad działalnością Rządu. Sejm składa się z posłów wybranych na lat 5 w głosowaniu tajnem, powszechnem, równem i bezpośredniem. Na uwagę zasługuje odrzucenie zasady proporcjonalnych wyborów przewidzianych przez poprzednią Konstytucję. Czynne prawo wyborcze (prawo głosowania) posiada każdy obywatel bez różnicy płci, który przed dniem zarządzenia wyborów ukończył 24 lata oraz korzysta z pełni praw cywilnych. Bierne prawo wyborcze (prawo wybieralności) ma każdy obywatel, mający prawo głosowania oraz ukończone 30 lat. Ordynacja wyborcza ma m. in. ustalić liczbę posłów, oraz oznaczyć kategorje osób pozbawionych praw wyborczych z powodu braku dostatecznych przymiotów moralnych lub umysłowych. Sesje sejmu dzielą się na zwyczajne (zwoływane corocznie w listopadzie) poświęcone przedewszystkiem uchwaleniu budżetu (trwające 4 miesiące) oraz nadzwyczajne zwoływane z inicjatywy bądź Prezydenta bądź też ustawowej liczby posłów. Sejm wybiera ze swego grona na cały okres swej kadencji Marszałka.

Specjalna ustawa oznaczy urzędy i stanowiska, których przyjęcie pociąga za sobą utratę mandatu poselskiego. Wreszcie Konstytucja zastrzega wyraźnie, że posłowi nie wolno nabywać dóbr państwowych ani podejmować się dostaw i robót rządowych, ani otrzymywać od Rządu koncesji lub innych korzyści osobistych.

W stosunku do Senatu nasza Konstytucja zawiera nader lakoniczne przepisy normujące istnienie i działalność drugiej izby. Stanowi jedynie, że Senat składa się z senatorów powoływanych w 1/3 przez Prezydenta, zaś w 2/3 w drodze wyboru, jednakże odsyła do ordynacji wyborczej w materji określenia liczby senatorów, sposobu ich powoływania oraz wskazania kategorji osób, którym służyć będzie prawo wyboru i wybieralności.

Dziedzina ustawodawstwa państwowego została zastrzeżona Prezydentowi oraz Izbom, przyczem prawo inicjatywy ustawodawczej służy Rządowi i Sejmowi.

Aktami ustawodawczemi są ustawy oraz dekrety Prezydenta, z tem, że zaciągnięcie pożyczki państwowej, zbycie lub obciążenie nieruchomego majątku państwowego, oszacowanego na kwotę ponad 100,000 złotych, nałożenie podatków lub opłat publicznych, ustanowienie ceł lub monopoli, zmiana lub ustalenie systemu monetarnego mogą nastąpić tylko w drodze ustawy. Ustawa Sejmowa może zawsze upoważnić Prezydenta do wydawania dekretów w zakresie ustalonym w tej ustawie, a ponadto Prezydent ma prawo w czasie gdy Sejm jest rozwiązany, wydawać w razie nagłej konieczności państwowej dekrety. Dekrety te jednak nie mogą dotyczyć szeregu spraw a w pierwszym rzędzie zmiany Konstytucji.

Budżet państwowy zostaje przyjęty corocznie przez Sejm w drodze ustawy, przyczem stojąc na stanowisku, że Państwo nie może pozostawać bez budżetu, Konstytucja pozwala Rządowi na pobieranie dochodów i czynienia wydatków w granicach poprzedniego budżetu w wypadkach gdy budżet nie został na czas uchwalony.

(d. n.). **Jerzy Poznański.**

Z dziedziny chorób zawodowych

Liczne zapytania kierowane do nas w sprawie hodowli królików, zdradzające duże zainteresowanie w tym kierunku, skłoniło nas do zamieszczenia w poprzednich numerach kilku artykułów z tej dziedziny, mimo, że już w lutym poruszaliśmy ten temat. Wszystkie nasze artykuły stanowią zatem pewną całość, która zarówno hodowcom amatorom jak i hodującym w zamiarach przemysłowych, winna przynieść potrzebne wskazówki. Dziś chcemy jeszcze kilka słów powiedzieć o tularemji, chorobie, która może grozić właśnie hodowcom królików oraz ludziom zatrudnionym przy oprawianiu futerek.

Jest to choroba zaobserwowana dość dawno w Ameryce, której wypadki zdarzają się jednak już coraz częściej w Europie.

Choroba zaczyna się od tego, że na ciele pojawia się pryszcz nieduży, który jednak stopniowo głęboko ropieje, powodując przytem duże obrzmienie pobliskich gruczołów. Towarzyszą temu bóle głowy, mdłości, gorączka, darcie w krzyżu i w przypadkach bez komplikacji choroba po 3 — 4 tygodniach mija. Zdarzają się jednak dość często powikłania, zapalenie płuc, osierdzia i t. p., niekiedy zaś tworzą się maleńkie, żółte jak proso wrzodziki na spojówce oka. Zdarza się to wprawdzie rzadko, jest jednak wtedy dosyć niebezpieczne a nieumiejętne leczenie może spowodować ślepotę, dlatego w takich wypadkach nie można zwlekać z wezwaniem pomocy lekarza.

Pewnym lekiem przeciw tularemji jest specjalna surowica, ponieważ jednak w Polsce choroba ta jak dotąd jest prawie niespotykana, nie bywa więc nawet wyrabiana.

Hodowcy wszelkich zwierząt futerkowych, zwłaszcza zaś preparujący te futerka, powinni w miarę możności używać do pracy rękawiczek, a przedewszystkiem umywać starannie ręce.

Wszystkie zwierzęta mają właściwe sobie choroby, które mogą spowodować zakażenia u człowieka. W znacznej zaś ilości wypadków, przypadłości podobne opisanemu wyżej, mogą być wywołane przez nieznane bliżej pasorzyty.

CUKRZYCA

Regulacja cukru w ustroju zależy od kilku narządów. Jednym z nich jest wątroba, bardzo ważną rolę ma trzustka, która wytwarza (wysepki Langerhausa) hormon insulinę, duże też znaczenie posiada układ nerwowy wpływający na magazynowanie cukru (glikogenu) w wątrobie, lub też powodujący uruchomienie zmagazynowanego glikogenu.

„Skłonność" do cukrzycy zwykle dziedziczy się. Czasem kiła (syphilis) może być momentem wywołującym. Rasa żydowska ma większe skłonności do cukrzycy, tak samo ludność z krajów południowych. Płeć również odgrywa pewną rolę, u mężczyzn choroba ta zjawia się częściej niż u kobiet. Co do wieku to zasadniczo zdarza się w każdym, najczęściej może między 30 — 60 rokiem życia. Przy istniejącej skłonności, bardzo silne wzruszenia, urazy mogą sprzyjać wystąpieniu objawów.

Najważniejszemi objawami jest zwiększenie zawartości cukru we krwi i w moczu chorych, co można stwierdzić przy badaniu laboratoryjnem (analiza).

Początki choroby są zwykle niewyraźne, o cukromoczu (obecności w moczu cukru) chory nic nie wie, dopiero postępująca cukrzyca sprowadza osłabienie, uczucie znużenia, chudnięcie. Potem występuje nadmierne pragnienie, głód trudny do zaspokojenia, zwiększa się znacznie dobowa ilość moczu (od kilku do 10 litrów), mocz przybiera zabarwienie słomkowo - żółte. Z powikłań wymienić należy: suchość i swędzenie skóry, tworzenie się na skórze wyprysków, czyraków, nieraz zapalenie naczyń chłonnych. U ludzi starszych można obserwować objawy zgorzeli na nogach, czasem na palcach rąk. Zgorzel może być sucha, lub wilgotna (sino-szare zabarwienie skóry, utrata czucia). Umiejscawia się zgorzel najczęściej na dużym palcu, czasem na grzbiecie stopy lub pięcie. Diabetykom może dokuczać suchość w ustach (zeskórnienie śluzówki jamy ustnej), gorzki smak, którego się nie mogą pozbyć, język bywa obrzękły, czerwony, często występuje zapalenie dziąseł. Zęby ulegają próchnicy (tworzenie się dziur, wypadanie). Ze strony przewodu pokarmowego możemy mieć do czynienia z niestrawnością, czasem bywają biegunki, lub zaparcie, nieraz wymioty. U niektórych cukrzyków skóra przybiera zabarwienie bronzowe (diabete bronzée) w związku ze zmianami chorobowemi w wątrobie i trzustce. Chorzy ci skłonni są również do przewlekłych zapalnych zmian w płucach, w wielu przypadkach dołącza się gruźlica. Bywają pacjenci, u których dołącza się zapalenie nerek (białko w moczu), miedniczek nerkowych, pęcherza. U kobiet w posuniętej cukrzycy występuje brak miesiączki.

Nerwobóle cukrzycze, porażenia, zapalenie rdzenia, silne bóle głowy w związku ze zmianami w tkance mózgowej, porażenie połowicze i t. p. Narząd wzroku również ulega nieraz zmianom: zanik nerwu wzrokowego, zaćma (katarakta), zapalenie siatkówki, tęczówki, rogówki. Wreszcie zapalenie ucha środkowego. Wszystkie te zmiany dają obraz powikłań spotykanych w cukrzycy. Nieraz pierwsze objawy cukrzycy są tak niewyraźne, że chorzy, zwłaszcza nieprzyzwyczajeni uważać na swój stan zdrowia, nie wiedzą o posuwającej się już chorobie i dopiero któreś z powikłań np. tworzące się uporczywe czyraki skierują takiego pacjenta do lekarza.

Powszechnie wiadomo, jak wielkie znaczenie w leczeniu cukrzycy ma dieta, dlatego, aczkolwiek każdy diabetyk musi być pod stałą kontrolą lekarza, który będzie mu wyznaczał jadłospis, omówię pokrótce leczenie dietetyczne, aby każdy, kto ma z cukrzycą do czynienia, mógł zorjentować się choć mniej więcej w tych sprawach.

A więc ograniczyć musimy w pożywieniu przedewszystkiem węglowodany (cukry). Dostarczanie białka jak się okazało powoduje również zwiększenie się ilości cukru w moczu. Nie możemy więc białka podawać w dowolnych ilościach, pamiętać też możemy, że białko roślinne mniej wzmaga cukromocz. Najmniej szkodliwie działają tłuszcze.

Stopień ograniczenia produktów w podawanych pokarmach uzależniamy od stanu chorego. W lekkiej cukrzycy wystarczy ograniczyć węglowodany, aby osiągnąć ustanie wydzielania się cukru w moczu. W cukrzycy średnio ciężkiej należy już ograniczać białko, w ciężkiej prócz zmniejszenia w pokarmach węglowodanów i białek musimy jeszcze zmniejszyć ogólną ilość spożywanych pokarmów.

W poprzedniem artykule (otyłość) podawałam, w jaki sposób obliczamy ilość potrzebnych organizmowi pokarmów. Tu więc tylko pobieżnie przypomnę, że 1 gram białka daje spalając się w organizmie 4,1 kalorji ciepła, 1 g węglowodanów — 4,1 kal., 1 g tłuszczów 9,3 kal. W lekkiej postaci cukrzycy ograniczając dowóz węglowodanów, tak obliczamy ilość reszty produktów, aby chory otrzymywał 30 — 40 kalorji na 1 kilogram swojej wagi. Liczymy na to, że chory w tym stanie zdolny jest do pracy. Białko ograniczamy do 1 g na kilogram wagi ciała. Z węglowodanów podajemy tylko chleb biały, czarny lub Grahama, ziemniaki, jarzyny, owoce, trochę alkoholu (wódka, konjak). Resztę zapotrzebowań muszą pokryć tłuszcze (np. tran kilka łyżek stołowych dziennie). Dopełniamy pożywienia pokarmami zawierającemi większą ilość witamin jak cytryny, pomidory, ogórki, sałata, rzodkiewki, cytryny, pomarańcze i t. p.

W „średnich" i „ciężkich" przypadkach cukrzycy musimy ograniczyć węglowodany, które w „lekkich" postaciach dawaliśmy jako chleb, jarzyny, owoce; białko, oraz tłuszcze, których chory dostaje najwięcej stosunkowo, ale które też muszą być ograniczone ze względu na ograniczenie ogólnej ilości spożywanych pokarmów.

W ciągu doby dostaje chory 2500 kal. w ciężkich przypadkach 1500 kal.: przyczem minimum podawanego białka będzie wynosiło 100 g (czasami 50 — 30 g), a węglowodany i tłuszcze damy w ilościach 1 : 4 (czterokrotnie więcej tłuszczu). Tłuszcz musimy stosować w różnych postaciach, gdyż nieraz trudno jest dać choremu większą ilość w postaci np. tylko masła; a więc może być śmietanka, szmalec, szpik kostny, oliwa, słonina, tran.

W zaawansowanych postaciach nieraz lekarze zalecają dni „jarzynowe" lub „głodowe". Dieta dni „jarzynowych" polega na karmieniu jarzynami, około 500 g i owocami około 150 g (z owoców małą zawartością cukru odznacza się rabarbar), pozatem herbata z sacharyną, czarna kawa. W dni „głodowe" chorzy dostają lemonjadę bez cukru, herbatę z sacharyną, kawę, wody mineralne. Leczenie zastrzykiwaniami insuliny, ogólnie obecnie znane, może prowadzić tylko lekarz jak całą zresztą kurację chorych cukrzycowych. Prócz diety, diabetycy muszą uważać na nieforsowaniu się pracą fizyczną, ważną sprawą jest też stan nerwowy chorego, wszelkie wzruszenia, urazy psychiczne, wywołują pogorszenie. Nadmierna praca umysłowa nie jest wskazana. Również znaczna utrata ciepła, wszelkie „zaziębienia" odbijają się szkodliwie na stanie pacjenta.

Poważnem pogorszeniem w cukrzycy będzie wystąpienie śpiączki (zatrucie organizmu ciałami acetonowemi). Zaczyna się zwykle od bólów głowy, atraty apetytu, znużenia, senności, potem przychodzi utrata przytomności, oddech staje się głęboki (jak u „gonionego zwierza"), tętno nikłe, wargi, nos, sinieją, temperatura obniża się niżej normy. Objawy takie świadczą o ciężkim stanie chorego, wymagają energicznego leczenia, nie leczone przypadki po kilku dniach dają zejście śmiertelne.

Przebieg choroby w znacznej mierze zależy od wieku pacjenta; u dzieci na ogół cierpienie to ma przebieg szybki, ciężki z niepomyślnem zakończeniem. W starszym wieku u chorych ponad lat 50 postać cukrzycy „lekka" lub „średnia", przebieg powolny, rokowanie względnie dobre.

Zawsze grozi choremu niebezpieczeństwo ze strony powikłań jak tworzenie się wrzodów, sprawy płucne, zaburzenia nerwowe i t. p. także przy nieposuwającej się sprawie cukrzycy, stan chorego może się stać ciężki, lub nawet może dojść do zejścia śmiertelnego.

Na zakończenie podam dla przykładu jadłospis dzienny dla lekkiego przypadku cukrzycy (Kraus: Zaburzenia przemiany materji. Zaburzenia przemiany cukru). 1-sze śniadanie: Kawa lub herbata z sacharyną (bez mleka i cukru), bułka, 20 g masła, 1 — 2 jaj lub szproty kilońskie, czy 50 g sera szwajcarskiego. 2-gie śniadanie; jajecznica ze słoniną czy szynką, buljon ze szpinakiem lub żółtkiem jaja, lub 50 g kiełbasy, bułka, 20 g masła, ogórek lub sałata. Obiad: Zupa jarzynowa (kalafjor); 1/4 f. pieczonego mięsa (wołowina, cielęcina, drób), szpinak z żółtkiem jaja lub inna zielona, uboga w wodany węgla jarzyna (fasola) z masłem, sałata. Podwieczorek — jak śniadanie. Kolacja: 100 g szynki (tłustej) lub 3 jajka, lub szynka wędzona, czy mięszana wędlina w tej samej ilości (z wyjątkiem wątróbki i kiełbasy, z wodanami węgla!), mogą być też raki; mięso w golonce, czy śledź, pozatem bułka, 30 g masła, ew. sera; herbata.

Jarzynowa dieta Nardena będzie się przedstawiała np. w następujący sposób: 1-sze śniadanie: herbata z sacharyną, żółtko jaja. 2-gie śniadanie: 50 g słoniny, ewent. tłuszczu szynki pieczonej z żółtkiem jaja, szpinak, szparagi z masłem. Sałata z masłem, woda mineralna. Obiad: Buljon ze szpinakiem, słonina pieczona z jajkiem, kalafjor, kapusta różowa, kapusta czerwona z dużą ilością masła, czerwone wino. Kolacja: podobnie jak obiad.

Dr J. Sztolcmanówna.

Kapusty późne

Kapusta głowiasta czerwona (modra).

(Brassica oleracea capitata var. rubra).

Jest to pododmiana kapusty białej używana na sałaty i jarzynę. Dobre nasienie jest bardzo ważnem, gdyż odmiana ta b. szybko się wyradza, następstwem czego są główki mało czerwone. Obchodzi to jednak producenta rozsady bardziej, niż nas, które zwykle kupujemy już gotową rozsadę w zakładzie ogrodniczym. Dodra kapusta wymaga ziemi wilgotnej, silnie wynawożonej. Stanowisko dla niej może być i słoneczne i trochę ocienione. Zarówno jak jedno tak i drugie znosi znakomicie. Sadzić po połowie maja do czerwca najlepiej pod wieczór na kawałku ziemi dobrze uprawionym i równo ugrabionym. Linje wytyczać sznurem. Linja od linji musi być w odl. 60 cm. i w linjach roślina od rośliny musi być oddalona o 60 cm. Sadzić tak głęboko, jak rozsada przedtem siedziała w inspekcie czy na rozsadniku. Korzeni nie zawijać, gdyż roślina wówczas dłuższy czas choruje i zatrzymuje się we wzroście. Jeżeli korzeń nie mieści się w dołku, w którym mamy sadzić roślinę, należy go palcami uszczknąć. Przy każdej roślinie należy pozostawić małe zagłębienie jako zbiornik na wodę przy późniejszem podlewaniu. Jeżeli pora sadzenia wypadła po deszczu, podlewanie jest zbyteczne. Jeżeli natomiast w okresie suchym, podlać należy 1 — 2 razy. Późniejsza pielęgnacja polega na co 2 tygodniowem wychwaszczaniu i obsypywaniu, które ma to znaczenie dla kapusty, że przysparza jej korzeni przybyszowych, a co zatem idzie wpływa na ogólny lepszy przyrost. Jeżeli widzimy, że kapusta stosunkowo powoli rośnie lub ma blade liście możemy dać po kilka gramów saletry (najlepiej wapniowej) na każdą roślinę. Saletrę stosować zwykle po deszczu lub pod wieczór. Obsypać należy ziemię dokoła każdej rośliny garsteczką saletry, następnie ziemię przemotyczkować celem zmieszannia nawozu z ziemią. Odmiany: holenderska późna, duńska ulepszona (późna). Zbierać przed mrozami i przechowywać w piwnicy, a służyć nam będzie przez całą zimę. Należy wyrywać główki razem z głąbiem, ziemię otrząsnąć i ustawiać w piwnicy na słomie do góry głębiem tak, by główki ze sobą się nie stykały w obawie przed gniciem.

Kapusta włoska na późną porę.

(Brassica oleracea capitata var. Sabauda).

Pochodzi od białej głowiastej kapusty. Liście ma fryzowane i głowy mniej ściśle. Dotychczas mało rozpowszechniona. Wymagania na glebę i wilgoć podobne jak u kapusty modrej. Uprawia się zwykle jako poplon po wczesnej sałacie, rzodkiewce. Sadzić w linje 50 cm. X 50 cm. Kierunek linji z północy na południe, co jest jednym z warunków przy każdem sadzeniu. Otrzymuje się wówczas najlepsze naświetlenie roślin, a to jest b. ważne ze względów fizjologicznych rośliny. Wiemy, że przy świetle słonecznem roślina przyswaja pokarmy czyli asymiluje. Starajmy się więc wykorzystać jaknalepiej to światło, by wzmóc asymilację, a zatem i ogólny przyrost roślin. Pora sadzenia od początku do I połowy czerwca. Ceni się tylko te odmiany, których liście wewnątrz głowy są zabarwione intensywnie na kolor żółty. Odmiany Vertus, Holenderska, na późną porę. Przechowywać w piwnicy wraz z korzeniami w pozycji półleżącej. Korzenie przesypać suchym piaskiem.



Kapusta brukselska czyli rozetkowa, na późną porę.

(Brassica oleracea gemmifera).

Jesto to kapusta o głębiu wysokim 80 cm — 1 m. i rzadko osadzonemi na nim liśćmi. Na wierzchołku zwykle kępka liści jak pióropusz. U nasady liści na głębiu tworzą się małe główki i to jest część jadalna u tej oryginalnej kapusty. Wymaganie na nawożenie i glebę podobne jak u poprzednich kapust. Jeżeli wzrost słaby, zasilić saletrą.

Zasilanie saletrą wstrzymać, gdy zaczyna zawiązywać małe główki w kątach liści. Na jesieni (wrzesień) można zasilić kapustę kainitem lub tomasyną w takiej ilości jak saletrą i przemotyczkować ziemię. Nawozy te działają dodatnio na trwałość tej kapusty w przechowaniu. Nawozów tych nigdy nie mięszać ze sobą, gdyż razem dane utworzą w ziemi związek chemiczny zgubny dla rośliny. Dawać tylko albo jeden nawóz, albo drugi. Zwykle w kątach górnych liści główki nie zawiązuje, dlatego też należy w końcu sierpnia wierzchołek zerwać. Wcześniej tego nie robić, gdyż z główek niżej osadzonych mogą wybić pędy przedwczesne! Znosi ona nawet kilkostopniowe mrozy 8 — 10° C. Tam gdzie zima jest łagodna można zostawić ją na gruncie przez całą zimę. Przeciętnie w naszych warunkach należy ją przechowywać.

W tym celu wyrywa się całe rośliny z korzeniami, i doluje pochyło w rowach płytkich najlepiej kopanych pod budynkami. Korzenie i głębie zasypuje się suchym piaskiem aż pod pierwsze główki; liście duże częściowo się obrywa w obawie przed gniciem i wszystko przykrywa się słomą. Można też poobrywać rozetki (małe główki) i przechowywać je same w koszach w piwnicy. Prędko jednak więdną i nie przechowują się dobrze do wiosny. Sadzić w II połowie maja do I połowy czerwca. Odległość sadzenia 60 cm. X 60 cm. W dalszej pielęgnacji 2—3 krotnie obsypać w ciągu wegetacji i wychwaszczać. Odmiany: Unicum, Hercules.

SZKODNIKI DRZEW OWOCOWYCH

Mszyce są to drobne owady o miękkiej skórze barwy szarej, czarnej lub zielonej. Objadają one gromadnie miękkie części rośliny więc przedewszystkiem wierzchołki pędów i liście. Żywią się sokami tych części drzewa, na których żerują i powodują skręcanie się, wydymanie i marszczenie liści. Wraz z niedorozwojem liści cierpią też i całe drzewa. Przeciw tym szkodnikom stosuje się spryskiwanie odwarem kwasji, odwarem tytoniowym lub emulsją naftowo-mydlaną. Szkodniki te lęgną się kilkakrotnie w ciągu okresu wegetacyjnego dlatego też od wiosny do jesieni należy je zwalczać za każdem pojawieniem się. Mnożą się nadzwyczaj szybko dlatego zwalczać zauważone choćby najmniejsze ich ilości, a nie czekać inwazji, gdyż wtedy może być zapóźno.

Mszyca krwista czyli wełnista jest najgroźniejszym szkodnikiem drzew owocowych szczególnie jabłoni. Zwalczanie jej objęte jest w Polsce ustawą. Jeżeli ktoś u siebie tego szkodnika nie zwalcza, a doniesie się to do władz, płaci wówczas znaczną grzywnę. Owad ten bytuje na wszystkich częściach drzewa i osiada kolonjami. Zdala ma się wrażenie, że ktoś kłaczki waty poprzylepiał do drzewa. Złudzenie to stąd pochodzi, że owady te są pokryte gęstemi białemi włoskami. Przy roztarciu tego owada pozostaje ślad, czerwona lepka ciecz i stąd nazwa mszyca krwista. Pod wpływem ssania tych owadów tworzą się na pniu, korzeniach i konarach narośla, guzy, które wskutek pękania kory zamieniają się w otwarte rany. Zauważone kolonje tych mszyc należy zebrać i spalić, a miejsca po nich wyszorować szczotką ryżową maczaną w skażonym spirytusie, w karbolineum sadowniczem lub emulsji naftowo-mydlanej. Jeżeli gdzie pojawiły się te owady masowo w sadzie, nic innego nie pozostaje jak drzewa opadnięte niemi wykopać i spalić, a ziemię po nich zdezynfekować obficie wapnem niegaszonem i przekopać. W miejscach tych drzew kilka lat nie sadzić.

—ooo—

Tarczyki są to małe owady kształtu przecinka wypukłego lub inne w kształcie brodawek pokryte woskową tarczką. Samce są uskrzydlone, samice — bezskrzydłe. Samice przysysają się do roślin i całe życie bytują w jednem miejscu. Po zapłodnieniu samice nabrzmiewają i w końcu lata składają jajka nagie, a same zamierają. Jajka pokryte są zatem trupem samicy i jej tarczką. Z jajek w krótkim czasie wylęgają się larwy, kilkakrotnie linieją, rozłażą się po roślinie, przybierają formę owada doskonałego i tak jak ich rodzice przysysają się do kory i tak pasorzytują. Tarczyki zwykle występują w sadach: 1) zagłęboko posadzonych, 2) podmokłych i zagęstych. Przystępując do walki z temi owadami, należy drzewa przerzedzić, korony prześwietlać, oskrobać starą, łuszczącą się korę i pobielić pnie mlekiem wapiennem z dodatkiem mleka krowiego, by lepiej przylegało. Bielenie stosować można tylko kiedy drzewo jest w uśpieniu, a nigdy podczas wegetacji. Przez całe lato zwalczać tarczyki pendzlując miejsca opadnięte niemi następującą mieszaniną: w 100 l wody rozpuszcza się 2 kg. szarego mydła, poczem ten roztwór stale mieszając dodajemy 5 l kwasu karbolowego nieoczyszczonego, gdyż taki jest tańszy.

Motyle.

Najrozmaitsze gatunki motyli czynią znaczne szkody w sadach szczególnie w fazie gąsienicy są b. szkodliwe.

Niestrzęp głogowiec — Aporia crataegi L. Duży, biały motyl z czarnemi żyłkami na skrzydłach. Przypomina nieco bielinka kapustnika. W czerwcu samica składa jajka kupkami po dolnej stronie liści drzew owocowych. W krótkim czasie wylęgają się z jajek gąsieniczki, które wygryzają naskórek i miąższ liści. W sierpniu zbierają się gromadami, zwijają z liści gniazda i w nich zimują. Na wiosnę wychodzą z gniazd i doszczętnie objadają liście drzew.

Obcinać wszelkie poskręcane liście na drzewach i palić. Jeżeli mimo wszystko pojawiły się na wiosnę i w lecie gąsienice tego motyla należy spryskiwać drzewa cieczą kalifornijską z dodatkiem zieleni paryskiej.

Rudnica złotopłynna — Euproctis chrysorrhoea L. Motyl biały, niewielki. Koniec odwłoka samica ma pokryty rdzawemi włoskami. Motyle latają w lecie. Samica składa liczne jajka kupkami na liściach drzew owocowych i przykrywa je włoskami z odwłoka. Biologja podobna jak poprzedniego niestrz. głogowca. Zwalczanie takież.

Barczatka pierścieniówka — Malacosoma neustria L. Motyl o rdzawych skrzydłach z dwiema czerwonemi pręgami na przednich skrzydłach. Pojawia się w drugiej połowie lata. Jajka składa w kształcie pierścionka dokoła młodych gałązek grubości ołówka. Gąsienice wylęgają się następnego roku na wiosnę. Z początku trzymają się gromadnie, potem rozłażą się po drzewach i przepoczwarzają w kokonach biało - żółtawych. Zwalczanie: dusić zauważone gąsienice, które siedzą zwykle w rozwidleniach gałęzi. Podczas zimy obcinać gałązki z pierścionkami jaj i palić.

Brudnica nieparka — Lymantria dispar L. Samica posiada białawe skrzydełka z ciemniejszemi prążkami. Samiec jest mniejszy z brunatnemi skrzydełkami. W sierpniu samice składają jajka na korze różnych drzew i okrywają je rdzawemi włoskami. Wygląda to jak małe hubki na drzewach. Tak zimują. Na wiosnę wydostają się z nich małe czarne gąsienice owłosione i rozłażą się po drzewie. Gąsienice te są tak żarłoczne, że niszczą kwiaty, liście i owoce. Przepoczwarzają się w lecie w zwiniętych liściach. W zimie łatwo zauważyć kupki jajek tego owada; zeskrobywać je i palić. Latem umocowywać na konarach kępki siana, w które wchodzą gąsienice celem przepoczwarzenia się. Siano zdejmować i palić.

Zwójka owocówka — Carpacapsa pornonella L. Motyl duży. Przednie skrzydła ciemno - popielate z czarną kropką. Tylne skrzydła jaśniejsze. Szkodnik ten znany jest wszystkim pod nazwą „robaka" t. j. gąsienicy, która drąży wewnątrz jabłka i gruszki. Owoce robaczywe zwykle nie rozwijają się normalnie i przedwcześnie opadają. Samica składa jajka pojedyńczo na owoce jabłoni i grusz w czerwcu i lipcu. Wykluta z jajka gąsienica wgryza się w owoc i żłobi w nim chodniki, wygryza gniazdo nasienne niszcząc nasionka, poczem wędruje do następnego owocu. Na jesień gąsienice opuszczają owoce, przechodzą na pień, oprzędzają się i przezimowują w szczelinach kory. Na przyszły rok w czerwcu wylęga się owad doskonały. Skrobać należy pnie z łuszczącej się kory i bielić mlekiem wapiennem. Sady nawiedzone przez ten owad należy codzień przechodzić, zbierać opadłe owoce i wstrząsać drzewami, by opadły owoce robaczywe. Mimo to część gąsienic ocaleje i wejdzie na pień w celu zapoczwarzenia się. Do chwytania tych gąsienic stosuje się opaski chwytne. Są to paski karbowanego grubego papieru, powrósła ze słomy, sznury kręcone ze starych szmat i t. p. gąsienice biorą to za doskonały schowek i tam umiejscowiają się. Opaski te zdejmować i palić. Można wyłapywać też motyle zwójki w ten sposób. W czerwcu, kiedy te motyle latają, ustawia się naczynie w sadzie na noc z rzadką (gęstości zsiadłego mleka) marmeladą owocową. Na tym płynie umieszcza się deseczkę z palącą się świeczką lub latarenką. Motyle zwabione światłem i zapachem owoców masowo przylatują i topią się w naczyniu z marmoladą.

Namiotnik jabłoniak — **Hyponomenta** malinella Zell. To maleńki motylek (mol) o skrzydełkach przednich białych w ciemne kropki, a tylnych skrzydełkach szarych. Motylki te latają w końcu lata. Samice składają jajka na gałązkach jabłoni i oblewają je cieczą, która w zetknięciu z powietrzem twardnieje. Na wiosnę wylęgają się z nich gąsienice i nagryzają liście, następnie splatają pajęczynę po kilka liści i tworzą t. zw. „namioty". W namiocie gąsienice objadają liście doszczętnie, pozostawiając tylko żyłki, poczem przenoszą się na inne liście, rozpoczynając znów ten sam proceder.

Po pewnym czasie gąsienice przepoczwarzają się, otaczając się każda zosobna białym kokonem. W dwa tygodnie po tem wychodzą z kokonów motylki i znów składają jajka.

Walka: „namioty" obcinać t. zw. robacznikiem i palić. Gdy zauważymy gąsienice na drzewach, spryskiwać zielenią paryską.

Trociniarka — Cossus ligniperda L. Jest to b. duży szary motyl z ciemnemi poprzecznemi prążkami na skrzydłach. Pojawia się w lipcu, sierpniu i składa jajka na pniu. Wylęgnięte z jajek larwy, wgryzają się do wnętrza pnia i drążą w nim korytarze. Żywią się soczystą miazgą i drewnem. Wysypujące się trociny z wnętrza pnia wskazują na obecność larw trociniarki w drzewie. Żyje tak przez dwa lata; dopiero trzeciego roku przepoczwarza się w końcu lata i zamienia w owada doskonałego. Zwalczanie: w otwory wydrążone przez larwy trociniarki wkładać pakuły lub szmaty umaczane w siarczku węgla, poczem otwór zalepić gliną. Gaz ulatniający się z siarczku zadusi gąsienice bytujące wewnątrz pnia. Jeżeli zagnieździ się w jednym pniu kilka larw trociniarki, drzewo jest skazane na zagładę, gdyż pierwszy lepszy wiatr je wywróci.

ŚRODKI PRZECIWKO SZKODNIKOM

Mleko wapienne. Bierze się 3 — 5 kg wapna niegaszonego i gasi 100 l wody. Im wapno jest więcej zanieczyszczone bierze się go odpowiednio więcej, nawet do 8 kg. Przed użyciem roztwór należy przecedzić, gdyż tylko wtedy dobrze będzie się rozpylać. Korony drzew opryskiwać opryskiwaczem, a pnie bielić pendzlem. Mleka używa się w stanie bezlistnym drzew.

Kwasja. Kupuje się w drogerjach trociny drewna kwasji gorzkiej. Na 1200 gramów kwasji ugotowanej w litrze wody daje się 99 l wody i wszystko przecedza. Można go przechowywać i używać w miarę potrzeby.

Zieleń paryska, jest zielonym proszkiem trującym w wodzie nierozpuszczalnym. W celu przyrządzenia preparatu gasi się wapno 1 kg na 100 l wody, następnie miesza się od 500 — 700 gramów zieleni paryskiej w małej ilości wody. Do roztworu wapiennego dodaje się płynną zieleń paryską, ciągle mieszając. Stosuje się w stanie ulistnionym, kiedy pojawiły się gąsienice. W Ameryce zamiast zieleni paryskiej stosują arsenian olowiu.

Mieszanina naftowo - mydlana. W 1 litrze miękkiej i ciepłej wody rozpuszcza się 125 g mydła, rozbijamy je na pianę trzepaczką i powoli dodajemy 2 l nafty, ciągle płyn mieszając. Następnie wszystko dopełnia się 100 l wody. Używać zaraz. **Irena Michalska.**

Hodowla pieczarek

(Na życzenie czytelniczek).

Hodowla pieczarek nie należy do trudnych i dziwić się należy, dlaczego tak mało jest rozpowszechniona.

Do tego, aby sobie założyć kulturę tych grzybków, potrzebne są następujące czynniki:

1) Zupełnie przegniły nawóz koński, zawierający w sobie co najwyżej połowę (na wagę) słomy żytniej, odleżałej co najmniej przez tydzień pod końmi i doskonale stratowanej ich nogami. Musi on być kompletnie wolny od wszelkich domieszek jak: śmiecie, gałgany, patyki, igliwie i t. p.

2) Pomieszczenie zupełnie ciemne, wilgotne i o temperaturze wahającej się w granicach 12 — 14° C.

3) Dobrą grzybnię.

Warunki takie latem stworzyć bardzo łatwo w jakiejkolwiek szopie lub piwnicy; w zimie jednak trzeba mieć dobrą głęboką piwnicę, ogrzewaną kanałem. Zużyć na ten cel można również starą cieplarnię lub też zbudować specjalny budynek.

Nawóz do grzęd pieczarkowych przygotowany musi być bardzo starannie. Doskonale przegniły słomiasty nawóz koński składa się na kupy, a gdy zbierze się go dostateczna ilość, układa się z niego wał. Do zimowej hodowli przygotowujemy nawóz na początku sierpnia. Gnój układa się widłami możliwie jak najrówniej i najściślej, potem należy go doskonale udeptać i obficie zlać wodą.

Gdy się zagrzeje, co zwykle następuje po 8 — 10 dniach, trzeba go przerobić, t. j. przerzucić z miejsca na miejsce, znowu ubić i zlać wodą. Po tygodniu przerzucanie powtórzyć raz jeszcze i zostawić go w spokoju na 5 — 7 dni, t. j. do chwili gdy stanie się jednolitą masą o temperaturze wewnątrz około 35° C.

Z takiego nawozu robi się w miejscu do hodowli wybranem grzędy. Mierzwę układa się widłami możliwie równo.

Z dalszą robotą zaczekać trzeba aż się temperatura gnoju ustali t. zn. około tygodnia. Temperatura winna wynosić 12 — 15° C. Gdyby mierzwa była zbyt gorąca, tu ją się studzi, robiąc otwory kołkiem, które później szczelnie zatkać należy.

Teraz dopiero nadchodzi chwila obsadzania grzęd grzybnią. Do sadzenia używa się t. zw. bieli pieczarkowej, jeżeli jest ona w suszonych prasowanych cegiełkach, to trzeba ją przez kilka dni przetrzymać w miejscu wilgotnem.

Grzybnią dzielimy na kawałki wielkości orzecha włoskiego, które wtykamy płytko w ułożoną mierzwę.

Po kilkunastu dniach grzybnia się rozrośnie i w postaci nitek przeniknie całą masę grzędy, trzymając się jednak tuż pod powierzchnią.

Gdy już cała grzęda grzybnią porośnie, wtedy zraszamy ją obficie wodą przez sitko i obsypujemy warstwą grubości 5 — 8 cm. ziemi. Ziemia powinna być dobra, inspektowa, starannie przesiana. Powinna ona być po połowie zmieszana z gruboziarnistym piaskiem. Powierzchnię tej ziemi równamy łopatą i mocno ubijamy.

Idzie tu o to, aby należycie do mierzwy przylgnęła. Na tem cała robota się kończy, teraz pozostaje nam tylko czekać cierpliwie aż po 2 — 3 tygodniach ukażą się na powierzchni białe punkty. Owe zawiązki pieczarek szybko powiększać się zaczną. Wielkim błędem, popełnianym często, jest to, że u nas zbiera się pieczarki zbyt stare. Zrywać grzyby należy w chwili, gdy kapelusz od trzonu odrywać się zaczyna.

Zbiór odbywa się codzień i trwa przez 2 — 4 miesiące. Grzyby się wykręca a nie wyrywa i miejsce wybrania doskonale ziemią zasypuje.

Starań tu żadnych już nie potrzeba prócz pracy zbierania.

Pieczarki dają się hodować również w piwnicy.

Piwnica do hodowli pieczarek powinna być niezbyt sucha, ale w żadnym razie nie wilgotna. Koniecznie ciepła i przewiewna. Światło do hodowli pieczarek jest zbyteczne. Dla możliwie jaknajlepszego wyzyskania miejsca rozmieszczamy półki tak, aby znajdowały się w odległości 1 m. od siebie, metrowej szerokości, poprzedzielane półmetrowemi odstępami dla przejścia.

Na półki te nakładamy przemacerowany doskonale koński nawóz, mający przeciętną temperaturę 40° C. Nawóz winien się macerować gdzieś pod dachem w ciągu przynajmniej 3 tygodni.

Kształt zakładanych grzęd nie odgrywa większej roli, lepiej jednak gdy jest on pochyły.

Piwnice przed ułożeniem w nich nawozu powinny być doskonale odkażone przez wydezynfekowanie ich siarką i wybielenie wapnem.

Po ułożeniu nawozu zamykamy wszystkie okna i otwory świetlne, jednak tylko w taki sposób, aby powietrze miało łatwy dostęp i gdy nawóz znów się zagrzeje, sadzimy kawałki grzybni, dając ją co 10 — 12 cm. w kwadrat.

Grzybni używać należy tylko w najlepszym gatunku. Przestrzec zarówno należy przed grzybnią niewiadomego pochodzenia, jak również przed grzybnią własnej hodowli, gdyż to daje liche pieczarki. Po założeniu grzybni zamykamy lokal i staramy się utrzymać w nich ciepłą i parną atmosferę w ciągu 14—18 dni. Po tym czasie, na grzędach nakrytych matami ze słomy, tworzy się gęsta siatka, jakby białej pajęczyny, jest to grzybnia, która powinna przejąć ułożony na półkach nawóz. Jest to znak, że grzybnia się przyjęła. Wtedy zdejmujemy maty słomiane, pokrywamy nawóz warstwą ziemi darniowej, zmieszanej po połowie z piaskiem. Warstwa ziemi winna mieć około 3 cm. Teraz w piwnicy staramy się utrzymać temperaturę około 15° C., dostarczamy grzybni dostateczną ilość wilgoci przez polewanie grzęd letnią wodą z polewaczki, zaopatrzonej w drobne sitko oraz przez rozpylanie wody delikatnym rozpylaczem. W tak założonej hodowli już szybko zaczynamy zbierać grzyby.

Pieczarki wykręcamy delikatnie, starając się możliwie jaknajmniej naruszyć grzybnie. Zbierać grzyby w momencie, gdy osiągnęły pełną wielkość, ale gdy jeszcze mają zamknięte kapelusze.

Dobrze założona hodowla winna plonować 4 — 6 miesięcy. Gdy grzędy się wyczerpią, usuwamy ziemię i nawóz, składając ją najlepiej na kompost, a piwnicę doskonale czyścimy, bielimy, odkażamy i wogóle zostawiamy ją przez trzy tygodnie wolną z tem, że okna powinny być dzień i noc otwarte. Po tym czasie rozpoczynamy hodowlę na nowo.

O ile ceny trzymają się dobrze, to najpraktyczniej jest zbywać grzyby surowe, w przeciwnym zaś razie można to czynić w formie przetworów: jako grzyby suszone w całości, jako proszek, sterylizowane w niewielkich puszkach, marynowane, solone i t. p.

Istnieją ponadto duże możliwości eksportu pieczarek zagranicę. Pamiętać jednak trzeba, że towar musi być pierwszorzędny, gdyż dzisiejszy konsument zarówno krajowy jak i zagraniczny jest coraz wybredniejszy.

M. Ł.

Zjazd korespondentów dziennikarskich

We wspaniałej siedzibie literatów i artystów w Poznaniu, w pałacu Działyńskich, odbył się dnia 4 maja r. b. zjazd korespondentów z całej Wielkopolski, zawezwanych przez Zrzeszenie Literatów i Artystów w celu wspólnego porozumienia się w sprawie podniesienia poziomu kulturalnego na prowincji.

Zjazd zaszczycili swą obecnością pp. Wojewoda poznański, Rektor Uniwersytetu, Prezydent miasta i przedstawiciel władz wojskowych, którzy powitali zgromadzonych członków Zrzeszenia i gości z prowincji serdecznemi słowami uznania dla sprawy, którą zjazd przedsięwziął. Po wspólnym obiedzie przystąpiono do obrad, podzieliwszy się na poszczególne sekcje a więc: literacką, teatralną, muzyczną, plastyków, malarzy, architektów, fotografów. Sekcje te w połączeniu z delegatami z prowincji podjęły się, każda w swoim zakresie, szerzenia sztuki, której służą, poza granicami stolicy, by umożliwić mieszkańcom najdalszej prowincji branie żywego udziału w życiu kulturalnem kraju i korzystanie z jego dobrodziejstw. Z powodu znacznej ilości zebranych po raz pierwszy uczestników z różnych stron dzielnicy, których poglądy i sposób podejścia do rzeczy nie mogły się odrazu wypowiedzieć w konkretnej formie gotowego planu działania, zarząd Zrzeszenia postanowił rozesłać kwestjonarjusze między wszystkich delegatów, po których wypełnieniu będzie mógł dopiero przystąpić do wykonywania licznych projektów, które na zebraniu tem były podawane przez wszystkie sekcje. Tak więc np. sekcja teatralna stawiała na wzór wioski wóz Tespisa, czyli autokary, przewożące w najodleglejsze zakątki kraju aktorów wraz z dekoracjami, dające możność najlepszym siłom, stolicy wystąpienia na odpowiedniem tle, bez narażania się na niewygody i nieraz wręcz komiczne akcesorja. Wystąpiono ostro przeciw wędrownym trupom, które dają przedstawienia na niskim poziomie, obniżającym jeszcze bardziej wymagania estetyczne prowincji. Debatowano szeroko o teatrach amatorskich, które mogłyby się stać ważnym czynnikiem kulturalnym, lecz dzięki rozbiciu sił miejscowych na cały szereg drobnych i wojujących najczęściej z sobą organizacyj, nie podnoszą się nigdy ponad działalność przypadkową i małoznaczną. Obowiązkiem delegatów stanie się w przyszłości czuwanie nad repertuarem i wykonaniem takich amatorskich przedstawień, oraz dążenie do skomasowania sił wszystkich organizacyj. Sekcja malarzy i plastyków wystąpiła z propozycją objazdowych wystaw, którym towarzyszyliby odpowiedni prelegenci. Literaci i poeci zaofiarowali się stworzyć listę prelegentów do dyspozycji Zrzeszenia, które rozsyłałoby ich na prowincję z autorskiemi wieczorami, lub z odczytami na tematy literackie. Również sekcja muzyczna postanowiła zorganizować objazdowe koncerty. Sekcja architektów wystąpiła z gorącem ubolewaniem nad coraz bardziej rażącą brzydotą miasteczek i wsi wielkopolskich. Kapliczki przydrożne przypominają piece do chleba!", wołał z boleścią architekt Andrzejewski i żądał, by społeczeństwo, a zwłaszcza delegaci miejscowi przeciwstawiali się energicznie, bądź to przez odnoszenie się do zarządu Zrzeszenia, bądź to przez prasę miejscową, budowania rzeczy przynoszących ujmę dobremu smakowi.

Sekcja fotograficzna postanowiła rozszerzać zamiłowanie do prawdziwie pięknie pojętej sztuki fotograficznej przez zawiązywanie kół amatorów, pracujących pod wskazówkami sił fachowych, a których wysiłki przyczyniły się nieraz do ukazania naszym oczom ukrytych dotąd a cennych skarbów naszej przyrody, architektury czy folkloru.

Działanie poszczególnych sekcyj zostanie określone i w połączeniu z informacjami i współpracą w terenie delegatów z prowincji, weźmie się do wykonania planów już w sezonie jesiennym.

M. Leszczyńska-Mittelstaedt.

Z KRAJU I ZE ŚWIATA

Prasa amerykańska donosiła w swoim czasie, że słynna lekkoatletka polska Walasiewiczówna przyjęła obywatelstwo amerykańskie i za Ojczyznę swoją uważa jedynie Amerykę. Ku naszemu wielkiemu zadowoleniu, możemy się z czytelniczkami podzielić wiadomością, że Walasiewiczówna nietylko nie zamierzała wyrzec się polskiej Ojczyzny ale na igrzyskach olimpijskich w Berlinie, pragnie występować w barwach polskich.

—ooo—

Na wileńszczyźnie, w miejscowości Mironowszczyzna, przystąpiło do ołtarza równocześnie 12 par nowożeńców, z których najstarszą stanowili: 63-letnia Zofja Burczakowa i 74 letni Wacław Boguszewicz. Uroczystości weselne zgromadziły tłumy gości z okolicy, którzy obsypali „młode pary" darami i datkami pieniężnemi.

—ooo—

Tak, tak, tak, nie ma już chyba na świecie kraju, gdzieby w ostatniem pięćdziesięcioleciu stanowisko kobiety nie uległo radykalnej zmianie. Wśród ludów cywilizowanych świadomość własnej wartości i znaczenia w gospodarce światowej, pewność swoich możliwości, ośmieliła kobietę do zażądania praw należnych, w społeczeństwach dzikich i surowych, chrześcijaństwo krzewione przez misjonarzy, poprawiło znacznie los kobiecy. W Chinach weszła w życie ustawa krzywdząca do głębi płeć słabą, oto cudzołożną żonę postanowiono karać surowem więzieniem. Działaczka chińska Lin-Chu,Chuan rozpoczęła agitację w celu obalenia tej ustawy. Nie żąda ona bynajmniej, aby żon cudzołożnych nie karano, domaga się jednak równej kary i na cudzołożnych mężów. Agitacja osiągnęła taki skutek, że wszystkie chińskie organizacje kobiece wypowiedziały się stanowczo za obaleniem niesprawiedliwej ustawy. Młode Chinki żądają natychmiastowego usunięcia krzywdzącego prawa, grożąc, że nie będą wychodziły zamąż. mężatki nierzadko popierane przez własnych mężów domagają się równości i sprawiedliwości. Niełatwa to będzie sprawa, ponieważ specjalny wzgląd dla niewierności męskiej ma swoje specjalne, tradycyjne podłoże. Religja domaga się od Chińczyka aby dbał o przedłużenie rodu i miał syna, jeżeli zaś syna tego nie może znaleźć w małżeństwie, wolno mu go zdobyć na boku. Starych religijnych tradycyj nie łatwo obalić, młode Chinki będą może musiały pozostać staremi pannami, jeżeli zechca być konsekwentne i trwać przy swoich żądaniach.

—ooo—

W Austrji na każdych pięciu mężczyzn kończących uniwersytet przypada jedna kobieta. Jest to najwyższy procent w Europie.

—ooo—

W Ameryce, hodowcy pszczół posługują się przyrządem automatycznym do sprawdzania ilości pszczół w ulu.

W ulu mającym wylot tylko w jedną stronę i tylko na jedną pszczołę naraz, zainstalowany w przejściu automat rejestruje każdy owad zosobna.

—ooo—

W Ameryce, w Kolumbji, na szlakach niedotkniętych jak dotąd przez nowoczesną cywilizację wielkie wrażenie wywoływały na czerwonoskórych, zjawiające się od czasu do czasu nad ich głowami samoloty. Znaleźli się śmiałkowie, którzy zapragnęli na cudownego ptaka zapolować. Tropiąc go i poszukując przekonali się niebawem, że olbrzymi ptak podniebny ma już właścicieli „białych", którzy go całkowicie obłaskawili. Widząc niemożność zdobycia potwora dla siebie, delegacja, czerwonoskórych udała się do białych ludzi z prośbą, aby zechcieli ofiarować indjanom lub sprzedać jaja cudownego ptaka.

—ooo—

Dzieci i młodzież we Włoszech otaczane są czułością i opieką nie spotykaną w tym stopniu w żadnym z krajów Europy, nie jest to bowiem tylko zwykła miłość rodzicielska ale całkowite zrozumienie doniosłości prawidłowego rozwoju sił młodych dla społeczeństwa i państwa. Pomijając już troskliwość względem najmłodszego pokolenia, opiekę nad niemowlętami, nad dziatwą szkolną, nad dziećmi ludzi ubogich, uderza przedewszystkiem rozumna i celowa troska o młodzież uniwersytecką, której zarówno rodzina jak państwo nie pozwalają się troszczyć o swoje utrzymanie. Nędza uczącej się młodzieży jest w całych Włoszech rzadkością.

—ooo—

Kształcenie zawodowe naszych synów

W poprzednim numerze naszego pisma, omawialiśmy możliwości dalszej nauki i wyboru zawodu dla dziewcząt, które ukończywszy kurs szkoły powszechnej, nie będą w możności kończyć szkoły średniej. Redakcja nasza otrzymała w odpowiedzi na ten artykuł liczne zapytania dotyczące możliwości specjalnego kształcenia chłopców, którzy z tych czy innych względów nie idą do gimnazjum wcale albo też nie zdają matury.

Istnieje w Polsce niemało szkół zawodowych stojących na bardzo dobrym poziomie i mogących zapewnić młodzieży doskonałe fachowe przygotowanie.

Według ostatnich list Ministerstwa Oświaty, nasze szkoły zawodowe dzielą się na cztery typy. Mamy więc szkoły: a) techniczno - przemysłowe, b) rzemieślczo-przemysłowe, c) handlowe i d) rolnicze. Szkół zawodowych techniczno-przemysłowych mamy zarejestrowanych w stolicy 7, prywatnych 3, pozatem wszystkie kuratorja okręgów szkolnych wojewódzkich, mają swój rejestr prowincjonalny, zamykający się ogólną cyfrą 1500 szkół. Typ szkół I) wymaga świadectwa 6 klas szkoły średniej; typ II) świadectwa 7 klas szkoły powszechnej a typ III) tylko 4 klas szkoły powszechnej. Kurs nauk tych szkół trwa od dwóch do czterech lat maksymalnie. Szkoły Zaw. Techn.-Przemysłowe obejmują działy mechaniczne, budowlane, górnicze, hutnicze, mistrzów maszynowych, wszelakiego rodzaju majstrów, miernictwa kopalnianego, działy garbarskie, działy chemików i cukierników, wreszcie specjalne lotnicze, samochodowe, architektoniczne i nawigacyjne. Szkoły Zaw. Rzemieślniczo - Przemysłowych posiada stolica państwowych 3, miejskich 3 i prywatnych kilka. Obejmują one działy ślusarskie, ciesielskie, stolarskie, kowalskie, elektromonterskie, krawieckie, prócz tych wyżej wymienionych jeszcze dział szewcki, rzeźbiarsko-meblarski i lakierniczy. Tu nadmienić muszę, że szkoła tego samego typu „Przemysłu Graficznego" Imienia Św. Pamięci Marszałka Piłsudskiego, posiada zgrupowane w swym programie 4 działy: a) drukarski, b) litograficzny, c) fotochemigraficzny i d) składaczy ręcznych (specjaliści tacy, ogromnie są poszukiwani) a Szkoła Rzem. Przemysłowa na ulicy Szerokiej posiada dział specjalny budowy instrmentów muzycznych. Szkół Zaw. Handlowych mamy w stolicy kilkanaście męskich i koedukacyjnych, prócz nich do tego typu szkół zaliczamy Instytut studjów Handlowych i Orjentalistycznych Instytutu Społecznego, i wszelkie licea o dwu lub trzyletnim kursie nauk. Szkoły Zaw. Rolnicze obejmują działy uprawy roli, płodozmian, leśnictwo i ogrodnictwo. Działy uprawy roli kształcą doskonałych rządców, i administratorów rolnych, kierowników stacji doświadczalnych i specjalistów selektorów nasion, chemików, przyrodników i cukrowników, leśne dają znajomość konserwacji drzewostanu, ochrony zwierzyny, straży leśnej, kierownictwa szkółek leśnych. Działy pszczelnicze i ogrodnicze zasługują na szczególną uwagę ze względu na coraz większy rozwój osiedli podmiejskich. Racjonalna eksploatacja tych warsztatów zapewnić może swym pracownikom całoroczne zajęcie przy bardzo dodatniej kalkulacji handlowej. Ostatnio bowiem daje się zauważyć coraz większe zapotrzebowanie na warzywa i wzrasta konsumcja owoców, a produkcja krajowa kwiatów jest stanowczo nie wystarczająca. Jaknajliczniejsze zainteresowanie młodzieży tym rodzajem pracy jest ogromnie pożądane i wskazane. Ze szkół Zaw. na Prowincji na szczególniejszą uwagę zasługuje Szkoła Zaw. dla Młynarzy w Bydgoszczy i szkoła Zaw. dla szeregowych Policji Państwowej w Mostach Wielkich pod Lwowem. Szkoła dla młynarzy posiada wspaniały gmach nowocześnie urządzony, obejmuje dwa działy chemiczny i młynarski. Nauka trwa tu cztery lata, podzielona jest na osiem semestrów z których siódmy przeznaczony jest na odbycie praktyki zawodowej poza szkołą. Szkoła Policyjna wykłada prawo karne, i administracyjne, ma dział przedmiotów wojskowych i specjalny wydział służby śledczej. Należy wspomnieć jeszcze o szkołach zdobniczych i dekoratorskich, które posiadają działy produkcji oleodruków i wykonania kroju artystycznych kostjumów, stylizowanych mebli, ulepszania wnętrz i scen. Absolwenci tych szkół o ile okażą zdolność do malarstwa lub rysunku, nie osiągające miana talentu, ale zdradzają pewną pomysłowość kierowani są na specjalne działy dekoratorskie. Takich specjalistów dekoratorów zatrudniają bardzo chętnie kina i teatry. Wolne zawody jak fotografika, introligatorstwo a) książek, b) galanterji skórzanej, farbiarstwo, tkactwo i grafika winne znaleźć chętnych uczni, gdyż fachowcy w tych gałęziach pracy mogą znaleźć łatwo dobrze płatne zajęcie.

Żyjemy w czasach wyjątkowo trudnych i do walki o byt stawać musimy zbrojni nietylko w dobre chęci i wytrwałość ale przedewszystkiem doskonale przygotowani fachowo. Ten jeden warunek jest nam we wszelkich gałęziach potrzebny i ten tylko może nam w pracy naszej zapewnić nawet w ciężkich czasach odpowiednie stanowisko.

Oksza.

W przyszłym numerze pomówimy o szkołach męskich dla chłopców kończących 4 lub 6 klas gimnazjalnych.

MARMELADY I DŻEMY

Przyprawy. Dla marmelad o słabym owocowym smaku zwłaszcza dla ekonomicznych, mieszanych, konieczne jest nadanie im przyjemnego zapachu, za pomocą specjalnych przypraw i korzeni.

Do najpopularniejszych należą: cynamon, goździki, wanilja, gorzkie migdały, imbir, angielskie ziele, oraz pachnące olejki, które w znacznej części są już tylko preparatami sztucznemi. Zaliczyć tu jeszcze można smażoną skórkę pomarańczową, która dodana do jabłek, borówek, dodaje miłego zapachu, oraz skórkę pomarańczową i cytrynową surową, którą albo skrawamy z wierzchu owocu cieniutko, aby nie zabrać białego spodu, który jest gorzki i dusimy z owocami a następnie usuwamy, albo ocieramy ostrożnie na tarce lub lepiej kawałkami cukru i dodajemy do smażenia. **Gorzkie migdały** w małej ilości są bardzo przyjemnym dodatkiem zwłaszcza w połączeniu z zapachem różanym, nie należy ich jednak nadużywać, zawierają bowiem w sobie kwas pruski, który jest trucizną. **Cynamon** sprzedają zazwyczaj w laskach, które nie powinny być zupełnie twarde i bardzo ciemne, ale giętkie, rudawo - brunatne. Można też otrzymać cynamon w proszku, który jest w wielu wypadkach dogodniejszy, ale za to łatwo go bardzo sfałszować.

Goździki. Trudno jest bardzo określić niektóre rzeczy słowami, powiedzieć np. „duży goździk" czy „mały goździk" jest to oczywiście sprawa względna, bo nawet duży goździk jest naprawdę mały. Pewne doświadczenie jest zatem konieczne. Goździki w dobrym gatunku, świeże, powinny być spore, giętkie, brunatne ale niezbyt ciemne i bardzo pachnące. **Angielskie ziele**, jest nieco większe od pieprzu, jaśniejsze i gładkie, ma silny, ostry ale miły zapach. Jest dość rozpowszechnione w zastosowaniu do pasztetów, marynat etc., mniej w cukrownictwie, jednakże do niektórych marmelad, bardzo je można polecić. Używa się albo w ziarnach, które z przecieru usuwa się albo sypie wprost do masy sproszkowane, dozując ostrożnie, gdyż ma zapach mocny. **Imbir** daje miły zapach, stosowany do konfitur, marmelad, wyrobu pierników, i do niektórych potraw mięsnych, kupujemy albo w korzonkach albo mielony, w korzonkach daje niewiele zapachu, najlepiej sypać go w proszku ale utarty świeżo w domu na tarce, nie zaś sproszkowany uprzednio, gdyż bywa często zwietrzały. **Muszkatołowa gałka**, owoc muszkatowca, oraz t. zw. **kwiat muszkatołowy,** nie będący wcale kwiatem ale błonką otulającą ziarno czyli właśnie gałkę, dają zapach aromatyczny, u nas mniej, we Francji i Niemczech bardzo używany do ciast a nawet i do mięsnych potraw, zwłaszcza kwiat ma silny zapach. Gałka w dużej ilości może wywołać zatrucie.

Mamy pozatem bardzo dobre olejki z zapachami, sprzedawane specjalnie do ciast i likierów, jak ananasowy, bergamotowy, trzeba tylko kupując powiedzieć o jaki użytek nam chodzi. Dostaniemy je w lepszych składach aptecznych. **Olejek różany** bardzo jest miły jako dodatek do niektórych marmelad ale w bardzo małej ilości, olejek miętowy, doskonały do sorbetów, do marmelady, rzadko używany, można jednak do marmelady suchej, której się nie smaruje na chleb a je jak cukierki, dodać czasem kilka kropli.

Żeby już mniej więcej wyczerpać temat, powiemy słówko o rumie i na tem sprawę przypraw zakończymy, przystępując skolei do kwestji cukru i miodu, jako główniejszych czynników przy wyrobie marmelady.

Rum, jest właściwie wódką pędzoną z melasy pozostałej po wyrobie cukru trzcinowego. W handlu spotykamy bardzo wielkie ilości rumu fałszowanego, który możemy rozpoznać jak następuje: wziąć łyżeczkę rumu i wpuścić do niego kilka kropel kwasu siarczanego; rum naturalny nie traci skutkiem tego zabiegu swego zapachu, rum fałszowany odrazu.

Wszelkie wyżej wymienione przyprawy służą tylko dla nadania aromatu i nie zmieniają pozatem natury samej marmelady, dobierać je zatem można zupełnie według upodobania. Owoce pachnące same są dość wonne i nie potrzebują dodatków, niektóre jednak marmelady nawet tak smaczne jak jabłkowa, borówkowa, zyskają na dodaniu kilku kropel olejku różanego, gorzkich migdałów, olejku ananasowego i t. p. Do gruszek możemy wlać rumu, dodać cynamonu, goździków etc. Rumu dolać wtedy, gdy masa już przestygła, aby się z ciepłem nie ulotnił.

„LETNIE MIESZKANIE" NASZYCH KWIATÓW

Nie należy zapominać, iż zima jest dla roślin pokojowych bardzo ciężka i wytrzymują ją tylko silne egzemplarze. Inne marnieją, wybiegają, tracą barwę i wogóle zamiast zdobić oszpecają nasze mieszkania.

Dlatego też nie należy sobie lekceważyć letnich wywczasów naszych pupilów. Przedewszystkiem trzeba sobie obmyślić dla nich odpowiednie miejsce.

Najlepiej temu celowi odpowiada słoneczna grządka osłonięta od północnozachodnich wiatrów drzewami lub budynkami.

Pod żadnym pozorem nie należy jednak jak się to często widuje ustawiać roślin pod koronami drzew.

Ustawiając rośliny na balkonie lub tarasie dobrze jest sporządzić sobie dla nich rodzaj schodków drewnianych. Muszą one być tak silnie zbudowane, aby się nie chybotały.

Posiadanie takich schodków pozwala na niewielkiej przestrzeni zmieścić stosunkowo dużo doniczek.

Gdy umieszczamy kwiaty na parapecie okiennym, zawczasu trzeba pomyśleć o zastawkach, któreby doniczki zabezpieczały od spadnięcia, któreby mogło być nietylko zagładą rośliny ale i powodem poważnego wypadku. Przed wystawieniem roślin na dwór należy je przez kilka dni hartować i pod żadnym pozorem nie wystawiać odrazu na palące promienie słońca, gdyż takowe mogą zniszczyć roślinę całkowicie. Specjalnie wrażliwe na to są kwiaty okien północnych jak filodendrony, fikusy i aspidistrje, palmy, draceny i t. p.

Zanim rośliny wyniesione z mieszkania ustawimy na słońcu, trzeba je przez 4 — 6 dni przetrzymać w cieniu pod murem, aby do wolnego powietrza przywykły.

Wynosząc rośliny na dwór, trzeba z niemi zrobić porządek, umyć je, aby oswobodzić pory liści z kurzu, dać mocne paliki i starannie poprzywiązywać do nich wiotkie gałązki w kilku miejscach nie żałując rafji czy miękkich szmatek. Zebrać wierzchnią warstwę ziemi i zastąpić nową pożywną; sprawdzić czy wszystkie doniczki mają skorupki odpływowe i t. d.

Jeśli to możliwe to grzędę przeznaczoną na letnisko dla kwiatów trzeba odpowiednio przyszykować a więc: wybrać ziemię na 20 cm. grubo i nasypać 5 cm. warstwą szlaki, popiołu i t. p., na to dać czystego rzecznego piasku na 15 cm.

Zabieg ten ma na celu zabezpieczenie doniczek przed mrówkami, dżdżownicami i t. p., które tak szlaki jak i popiołu starannie unikają.

Doniczki zagłębiamy w piasku aż po wręby. Pod każdą z nich robimy grubym ostro zakończonym trzonkiem głęboki otwór lejowaty. Chodzi tu o to, aby między doniczką a gruntem wytworzyła się próżnia.

Próżnia owa przedewszystkiem zapobiega zalaniu roślin, bo woda ma odpływ; zapewnia dostęp powietrza do korzeni.

Pozatem gdybyśmy doniczki ustawili wprost na ziemi, to korzenie wydostałyby się z niej otworem drenowym i zaczęły rosnąć wprost z ziemi. Jesienią zaś gdy roślina musi wrócić pod dach musiałaby ulec obcięciu coby skolei kwiat osłabiło.

Rośliny na grzędzie mieszczą się pionowo i gdy potrzeba, przywiązuje się je jeszcze do mocnych kołków wbitych głęboko w ziemię. Całości ze względów estetycznych nadaje się postać skupizny. Po środku umieszcza się egzemplarze najwyższe, a do brzegu daje się coraz mniejsze.

W odpowiedniem miejscu umieszczone rośliny wymagają od nas bardzo niewiele.

Trzeba je tylko często podlewać, pamiętając, że latem zapotrzebowanie roślin na wodę jest znacznie większe.

Bardzo ważnym zabiegiem jest opryskiwanie liści letnią wodą. Rośliny są za to bardzo wdzięczne, gdyż parująca woda wytwarza korzystną dla wzrostu atmosferę wilgoci. Wskazane jest również ustawianie wpobliżu skupisk roślin pokojowych płaskie naczynia z wodą.

Pamiętać jednak należy, że nie można opryskiwać roślin podczas silnej operacji słonecznej. Najlepiej uskuteczniać to do godziny 10 rano i potem od 4 po południu. Nie należy opryskiwać samych kwiatów, gdyż te od wody psują się i czernieją.

Jeśli opryskujemy rośliny niekwitnące, należy wówczas starać się, aby jaknajwięcej wody dostawało się zawsze na ich czubki.

Najskuteczniej oddziaływa opryskiwanie późnym wieczorem, ponieważ woda wówczas powolniej wysycha i najlepiej odświeża rośliny.

Opryskiwanie oprócz tego, że pobudza wzrost rośliny jeszcze chroni ją przeciw zbytniemu rozmnożeniu się mszyc i czerwonego pajączka.

Do opryskiwania służy najlepiej specjalny rozpylacz lub w ostateczności duże kropidło od bielizny.

Co tydzień, dziesięć dni zasilamy rośliny słabym roztworem nawozów sztucznych. W razie zauważenia zbytniego rozpanoszenia jakiegokolwiek pasorzyta na liściach należy natychmiast zastosować obmywanie ich roztworem odwaru tytoniowego lub szarego mydła. Bierze się na 1 litr wody łyżeczkę od herbaty mydła i tem się rośliny myje. Należy uważać, aby ani roztwór mydlany ani tytoniowy do ziemi się nie dostawały.

Zabiegi zmywania roślin temi roztworami należy powtarzać w odstępach tygodniowych tak długo, dopóki pasorzyty nie wyginą.

KĄCIK MODY

Im mniej moda danego sezonu jest określona i charakterystyczna, tem więcej przynosi nowin, gdyż nie tamuje fantazji. Skoro, jak powiedzieliśmy, wszystko jest modne, zatem każdy estetyczny pomysł będzie modny. W każdym magazynie możemy naskutek tego spotkać rzeczy zupełnie niespotykane gdzieindziej obmyślone i lansowane przez tę jedną firmę. Wobec tak swobodnego panowania tegorocznej mody system opisywania rzeczy widzianych w dużych firmach i u pomysłowych krawców wydaje mi się najlepszy.

Z ostatnio widzianych kreacyj uderzył mnie śliczny kostjum z cienkiego sukienka barwy ciemno - stalowej, spódniczka umiarkowanie krótka, gładka, tylko na przodzie zastebnowana w cztery dość głębokie fałdy. Żakiecik, smoking prosty, szczupły i krótki, zapinany jak smoking tylko tyle aby się schodził. Pod żakietem na bluzce kamizelka krojem męskim, na dwa rzędy z wyłogami z jasnostalowego jedwabiu ze srebrnemi guzikami. Kapelusz z takiego samego jedwabiu w formie beretu podpiętego z jednej strony ciemniejszem piórkiem. Całość bardzo elegancka.

Kostjum zupełnie letni z kolorowego płótna. Na spódnicy blado - zielonej haftowane ciemno - zielone groszki, tworzące szlak na szerokość ręki. Żakiecik ciemno-zielony, półdługi, na rękawach, kołnierzu i u dołu szlak z jasnych grochów w kolorze spódnicy.

Kolor mocny zielony stał się znowu bardzo modny. Widziałam śliczną toaletę wieczorową z zielonej tafty, której długa, kloszowa spódniczka przybrana była falbanami. Wycięcie szyi bardzo skromne zdobiła również falbanka, a krótkie rękawki powstały poprostu z trzech rzędów sterczących falbanek. Jako dopełnienie stroju pelerynka do łokcia z białych, tiulowych falbanek. Całość młoda i urocza, ale niestety tylko dla osób szczupłych, które pogrubienia falbankami nie potrzebują się obawiać.

Letnich sukien, w całem znaczeniu tego wyrazu, nie widać prawie zupełnie. Owszem pokazują się w żurnalach, które muszą z reguły podawać modele zawczasu, nikt jednak nie ma odwagi wobec panującej pogody nawet myśleć o letnich płócienkach, silkach i t. p. bo na samą myśl o tem zęby zaczynają szczękać. Nawet w oknach sklepów bławatnych, pokazujące się już przed miesiącem śliczne kolorowe płótna, zefiry w kratę i jedwabie sztuczne w grochy, schowały się gdzieś głęboko.

Nie należy jednak być lekkomyślną, trzeba rzeczy letnie wyjąć z szafy, obejrzeć i zlekka przerobić. Mówię zlekka, gdyż za wielkiemi przeróbkami nie byłam nigdy i pewnie nie będę, kosztują bowiem często więcej niż warto. Owszem, plisa przydłużająca suknię, takiż kołnierz i mankiety, nie wymagają wielkiego zachodu a zdobią i odświeżają. Jeżeli mamy suknię płócienną niebieską możnaby ją ozdobić białym lub granatowym paskiem- kieszonkami, drewnianemi powleczonemi materjałem guzami, kołnierzem albo szalikiem. Widziałam ładną sukienkę różową dla młodej dziewczynki, która trochę z niej wyrosła, rozszerzoną różowemi rozszyciami i przydłużoną różową plisą. Przy wycięciu kołnierza rodzaj szalika różowego spinał bukiecik kwiatków ułożony z guzików obciągniętych różowym i niebieskim materjałem.

Kto sam w domu szyje, musi się wcześnie zabrać do roboty, ale nawet u krawcowej lepiej robić suknie wtedy, kiedy jest ruch mniejszy, a co za tem idzie wykonanie staranniejsze i bardziej terminowe.

Uprzejmie prosimy nasze Czytelniczki, aby zamawiając formy bibułkowe chciały przy numerze sukni podawać wyraźnie litery P.P. jako odnoszące się do naszego pisma, oraz dla uniknięcia nieporozumień numer zeszytu, w którym był dany fason pomieszczony.

KIEDY RYBA JEST SZKODLIWA

Mimo posiadania własnego morza i zwiększających się stale ilości rybnych gospodarstw, cena na dobre, świeże a zwłaszcza żywe ryby jest jeszcze stale wysoka.

Duży spadek cen daje się zauważyć w dziale konserw rybnych, jako niewymagających natychmiastowego po złowieniu transportu i zbytu, nagół jednak ryby są drogie i nie dla każdego dostępne. Spożywca skromny, liczący się z groszem, ogranicza się do nabywania towaru tańszego i tu się właśnie często spotyka z czyhającem nań niebezpieczeństwem, groźnem zwłaszcza w porze letniej. Ryba nieświeża może się stać wręcz trująca! A poznać jej zepsucie, a raczej nadpsucie, dość trudno i nieraz dopiero w domu, przy robocie albo w czasie gotowania, orjentujemy się, że nabyłyśmy towar nieodpowiedni. Jest to oczywiście przykre, ale nie należy w takim wypadku wahać się ani przez chwilę, i ryby podejrzanej nie podawać, zastępując ją bodaj kartoflami czy kaszą. Ryzyko spożycia nieświeżej ryby jest bardzo duże. Na targu czy w sklepie trudno się niekiedy zorjentować co do wartości nabywanych artykułów spożywczych, gdyż z jednej strony oględziny muszą być pospieszne i powierzchowne, z drugiej nieesumienny sprzedawca ukrywa w miarę możności wady towaru, posuwając się nierzadko do granic oszustwa.

Młoda, niedoświadczona gospodyni, jeśli nie jest pewna swojej wiedzy w danym wypadku, dobrze zrobi, zwracając w pewnej mierze uwagę na zachowanie się sprzedawcy. Takie psychologiczne stanowisko jest niejednokrotnie bardzo pożyteczne. Jeżeli kupcowa ma ruchy pospieszne i nerwowe, jeżeli rybami przerzuca w sposób taki, że uwaga nasza nie może się skupić na żadnej sztuce spokojnie, jeżeli ukazuje nam rybę pospiesznie i kładzie ją wzdłuż na ręku i przedramieniu, zachowanie jej jest podejrzane, a co zatem idzie towar niepewny. Ryba niezbyt świeża wiotczeje, i trzymana w ręku opada miękko ku dołowi, zdradzając brak koniecznej elastyczności, ułożona zaś wzdłuż ramienia wygląda zupełnie dobrze.

Zapach ryby mniej może nami kierować niż np. zapach mięsa, śluz zewnętrzny często cuchnie nawet u świeżej ryby, zwłaszcza jeśli towar przyjechał w zamknięciu, z drugiej strony dobrze wymyta i wydezynfekowana ryba nie zdradza złego zapachu chociaż się psuć zaczyna. Węchem kierować się trzeba, wąchając otwarty pyszczek i pod uszami. Woń wychodząca stamtąd może przypominać zapach stawu, trochę błota ale nigdy cuchnąć. Uszów odstających ryba nie posiada, za oczami jednak, przy nasadzie głowy ma pół koliste kręgi, pod któremi, gdy je nieco uniesiemy, znajdują się rożowe koła. Jest to aparat słuchowy ryby, używany często do rozpoznawania świeżości, gdyż nietylko że węch nie powinien nam dać odczuć nic przykrego w tem miejscu ale i wzrok musi skonstatować ładny, świeży, czerwonawy kolor.

Jeżeli czerwonych kręgów za uchem dotkniemy palcem, palec nie może się zabarwić, zaróżowienie wskazywałoby, że wprowadzono jakieś sztuczne zabarwienie.

Łuska ryby świeżej powinna mieć ładny połysk, zdejmować się łatwo, u ryby nieświeżej połysk znika, łuska się skleja i mocniej trzyma. Następnym znakiem nieświeżości będzie jeszcze wspomniany brak elastyczności, który można poznać także po tem, że mięso naciśnięte nie powraca odrazu do dawnego stanu, ale pozostaje na niem dołek od palca.

Oko ryby świeżej nie powinno być wpadnięte, ale wyraźne i wypukłe.

Nieświeże mięso bydlęce jest tak przykre w smaku, że go sami jeść nie chcemy choć spożycie jego mniej jest groźne od spożycia zepsutej ryby; ryba zaś dobrze przyrządzona może być szkodliwa choć jeszcze nie uczuwamy jej niewłaściwego smaku i właśnie przez to jest groźniejsza. Dlatego spożywanie rybnych potraw w zakładach i jadłodajniach nieznanych, oraz nabywanie zimnych dań, które przez czas nieraz dość długi zdobią okna nie znajdując nabywców, powinniśmy jaknajbardziej ograniczyć, kupując i przyrządzając rybę sami.

Czy konserwa rybna sporządzona była z ryb świeżych czy nadpsutych, rozpoznać niezmiernie trudno; dodatek octu, pomidorów, korzeni, zmienia smak w wysokim stopniu, jedyną gwarancją może być w tym wypadku firma. Jeżeli ryba zepsuje się już w puszce, można to poznać po wypukłości pudełka, gdyż tworzące się fermenty wzdymają blachę, która normalnie powinna być raczej słabo wklęsła.

Nagół w okresie upałów konserw wogóle, a rybnych w szczególności nie należałoby spożywać.

Ryba wędzona ma zwykle słaby odór rybi, jeżeli mocno pachnie wonią przypominającą zapach moczu a mięso jej jest bardzo miękkie i rozłazi się przy delikatnem nawet obieraniu, jest niedobra.

Należy zresztą pamiętać, że wędzenie nie jest właściwie konserwowaniem i ryba wędzona zwłaszcza w lecie trwać może w stanie zdatnym do spożycia zaledwie dni kilka.

Ryby mrożone najlepiej kupować zmarznięte na lód, rozmarznięte psują się szybko.

Należy jeszcze wiedzieć o tem, że niektóre ryby nawet świeże, nawet żywe i jadalne mogą być trujące. Wiemy wszyscy, że niedogotowany lub niedowędzony węgorz jest niesłychanie szkodliwy, pochodzi to stąd, że krew węgorza ma skład podobny do jadu żmii. Z uwagi na to, osoby oprawiające tę rybę muszą być bardzo ostrożne, aby się nie skaleczyć przy robocie albo istniejącego już skaleczenia nie zapuścić jadem; gdyby się to jednak zdarzyło, lekarz winien natychmiast zrobić zastrzyk jak przy ukąszeniu żmii.

Ukłucie ością rybią surową lub kolcem z grzbietu czy skrzeli może być również niebezpieczne, to też przed sprawianiem ryby należałoby przedewszystkiem obciąć takie kolce nożycami.

Ikra i mleko niektórych ryb jak brzana, szczupak, są niejadalne a w okresie tarła od maja do sierpnia wręcz trujące. Pozatem we wnętrznościach ryb niektórych jak brzana, szczupak, karp, zwłaszcza w wątrobie znajdują się larwy, które po spożyciu rozwijają się w jelitach ludzkich, wywołując rodzaj solitera. Dlatego należy wnętrzności rybie wraz z wątrobą wyrzucać i rybę nagół dogotowywać starannie.

Co się tyczy pomyłek przy kupnie ryby, nabywania gorszych gatunków miast lepszych i t. p. należy koniecznie obeznać się praktycznie z ich wyglądem, są bowiem ryby ładne, świeże, ale bardzo ościste inne zaś mają mięso piękne, białe i ości niewiele. Karp np., który jest rybą znakomitą i drogą, o ile jest mały, np. pół kilowy, ma wprawdzie smak doskonały ale mnóstwo ości. Ryby takie jak dorsz, szczupak i sandacz mają sporo mięsa, mało ości, dorsz świeżo złowiony jest wyborny, ma słaby zapach rybi i białe, ładne mięso. Sandacz ma mięso białe, piękne, mało zapachu i zwłaszcza dla osób niezbyt lubiących ryby, doskonałe.

Gatunków ryb jest tak wiele, że obeznać się z niemi można jedynie stopniowo, przy odpowiednich przepisach postaramy się wyjaśnić ich cechy i zalety, obecny artykuł ma na względzie stronę higieniczną, to też dla jej uzupełnienia należy jeszcze dodać coś nie coś o ich strawności.

Ryby z grubą, tłustą skórą jak liny, flądry, węgorze są mniej strawne i przy spożywaniu ich należałoby tę skórę usuwać.

Wogóle zaś nowsze badania wykazały, że ryby uważane dawniej za t. zw. „białe mięso" szczególnie dietetyczne i strawne, są w wielu wypadkach, np. przy artretyzmie, egzemie, chorobach nerek i wątroby zakazane. Oczywiście ostateczna w tym względzie decyzja należeć winna do lekarza.

B. Wr.

—ooo—

Prosimy pamiętać że Pani kupująca od czasu do czasu numery naszego pisma jest jego ZNAJOMĄ zaś prawdziwą PRZYJACIÓŁKĄ jest tylko stała prenumeratorka. Przyjaźń cenimy sobie nadewszystko!

Redakcja

AGAWA



Agawy należą do roślin bardzo dekoracyjnych, to też są one powszechnie hodowane. Trzeba przyznać, że na zajęcie się niemi w zupełności zasługują. Agawa wszędzie prezentuje się ładnie i ze wszystkiem harmonizuje. Zdobi zarówno klatkę wchodową, jak i wykwintnie umeblowany pokój. Godzi się z ultra-nowoczesnemi meblami, jak i z sekretarzykami prababek. Ładnie wygląda na tarasie, na balkonie, jak i w środku klombu. Jeżeli do tych wszystkich zalet dodać jeszcze wielką łatwość hodowli i wielką wytrzymałość tej rośliny, to przyznać trzeba, że agawa ma mało równych sobie pod tym względem. Niestety, jak zawsze niema nic bez „ale". Agawa ma tę zasadniczą wadę, że rozrasta się szeroko i potrzebuje dużo miejsca, to też z dzisiejszych lilipucich mieszkań jest często rugowaną. Drugą jej wadą są kolce, które kłują boleśnie, i ranki przez nie zadane goją się trudno. Wzgląd ten trzeba mieć zawsze na uwadze zwłaszcza w domach, gdzie są dzieci, bo o wypadek nie trudno.

Ojczyzną agawy są góry Zachodnio-Indyjskie, gdzie tworzy zarośla wprost nie do przebycia. Ciekawy jest fakt, że roślina ta po przekwitnięciu umiera, zostawia jednak naokoło siebie potomstwo, które wyrasta jako odrostki korzeniowe. Otrzymanie kwiatów agawy w warunkach pokojowych jest tylko wyjątkowo możliwe i prawdę mówiąc wcale niepożądane, bo łodyga kwiatowa na wolności osiąga wysokość kilkudziesięciu metrów, a w pokoju czy oranżerji kilku. Kwiaty niepozorne, bez żadnych walorów dekoracyjnych.

Agawa wymaga stanowiska możliwie jak najbardziej słonecznego, lato powinna przepędzać koniecznie na dworze, lub choćby w otwartem oknie. W dusznym pokoju czuje się latem źle i smutnie opuszcza liście.

Zimować powinna zasadniczo w temperaturze 5 — 8° C., ale przyzwyczajona od zarania swego życia do warunków normalnego pokoju przystosowała się do tego i wyższą temperaturę znosi bez większej szkody. Oczywiście stać musi jak najdalej od pieca, na oknie, które nie zostało opatrzone.

Podlewanie musi być dostosowane do pory roku, latem agawy wymagają dużo wody, zimą wydzielać im ją należy bardzo skąpo. Podlewać zawsze wodą o pokojowej temperaturze i baczyć, aby nie moczyć liści, bo tego roślina nie znosi „zrzuca" liście i gnije. W razie zauważenia zgnilizny, należy chore tkanki usunąć aż do zdrowych i rany przysypać obficie sproszkowanym węglem drzewnym.

Młode roślinki przesadzamy co roku, starsze wystarczy raz na kilka lat. Ziemię dajemy im pożywną, gliniastą, do której dodano przynajmniej 1/6 ogólnej ilości gruboziarnistego piasku, oraz pewną ilość drobnego żwiru. Piasek powinien być poprzednio doskonale przemyty, aby nie było w nim części mułowatych.

Rozmnażanie agaw jest łatwe, bo z korzonków wyrastają odrostki. Należy odczekać aż one się dobrze zakorzenią i przybiorą kształty dorosłych roślin. Wtedy odejmujemy je ostrożnie, aby nie naruszyć młodych korzonków i gdy się w nowej doniczce zadomowią, traktujemy je jak rośliny dorosłe.

Odmian agaw dziko rosnących jest bardzo dużo. U nas spotykamy najczęściej Agave Americana i jej piękną odmianę z liśćmi biało pręgowanemi folis variegatis.

Osobną grupę stanowią odmiany peruwiańskie Agave gemnuflora Brande; Agave Bonaparta sitowata. Te odmiany kształtem przypominają cokolwiek palmy; mają one liście długie, lancetowatowąskie; po brzegach i na głównym nerwie piłkowane, tworzą one gęstą koronę, są mocne, mięsiste i na końcach zagięte. Oprócz wyżej wymienionych na specjalne wyróżnienie w hodowli pokojowej zasługuje: Agave Victoriae Reginae, filifers.

„CO SOBIE POWIEMY"

Dla p. Izabeli.

Odpowiedzieć to jedno, poradzić — drugie a dać radę skuteczną — trzecie. Chciałabym pośpieszyć z taką właśnie trzecią, ale w życiu ludzkiem takie zachodzą komplikacje, że nie jest to sprawa zbyt łatwa. Nie wiem np. dlaczego p. Izabela mając już dwie służące potrzebuje kogoś trzeciego do dzieci, t. j. wiem o co jej chodzi, ale nie rozumiem czy się to opłaci. Trzeba dużo samej zarabiać, żeby się opłaciło trzymać aż trzy płatne osoby w domu. Ale jakże tu radzić, aby pani rzuciła pracę, została przy jednej służącej i sama zajęła się dziećmi. Może nie podołałaby pani temu, może z tych czy innych względów nie można pracy porzucić? Dobra rada musi w tych warunkach być udzielana na domysł, ponickąd na chybił trafił. Zła służąca jest nieszczęściem, ale osoba z lepszego towarzystwa wprowadzona do domu może być gorszem, gdyż trudniejszem do usunięcia i tem przykrzejszem, że ją mamy i u stołu i u gości. Jeśli jest młoda i ładna, może wprowadzić zamęt na tle romansowem, nie jestem z natury podejrzliwa, ale żyję już dość długo i wiem jak to bywa, zbytnia ufność małżonków doprowadziła już do niejednej biedy. Osoby starsze miewają bardzo ciężkie a trudne narazie do przewidzenia przywary, osoby zaś średnie, takie np. czterdziestoletnie, sympatyczne wdowy, potrafią łączyć, czasem, czasem, nie zawsze wady starych i młodych, zdaję sobie dobrze sprawę z tego, że sąd mój jest za surowy i za ogólny, ale skoro coś ma być ostrzeżeniem, niechże niem będzie.

Mojem zdaniem powinnaby pani po namyśle oddalić jedną służącą, a do dzieci wziąć osobę młodą ale nie nadającą się na uwodzicielkę, koniecznie fachową, która umie dzieci zająć i poduczyć a gotowa jest i w domu pomóc. Znajdzie pani taką z pewnością, może nawet za pośrednictwem naszej miłej „Praktycznej Pani". Sądzę, że przyjęcie osoby niefachowej nie przyda się na nic, a częste zmienianie jest bardzo niedobre dla dzieci. Osoba, której jedyną komendacją jest, że „dzieci kocha", nie da pani tego, czego pani potrzebuje. Jeżeli pani znajdzie panienkę, która coś umiejąc (frebLanka, nauczycielka) będzie miała tyle rozumu, że zechce popracować przy gospodarstwie, czem zadokumentuje swoją wartość, znajdzie pani to, czego pani potrzebuje, ale... z tem się trzeba liczyć, im lepsza będzie ta osoba tem mniej dzieci będą tęskniły za panią, to też trzeba będzie być dla nich podwójnie miłą w tych wolnych chwilach, które im pani poświęci.

Regina.

—ooo—

Redakcja prosi p. Izabelę, aby ściśle tylko do jej wiadomości zechciała nadesłać swój adres, ma już bowiem złożoną ofertę. Poprzedni adres przy odsyłaniu listu do „Co sobie powiemy", ze względu na dyskrecję został zamazany, zanim zdołaliśmy go zanotować.

Telefon od „Praktycznej Pani"

Hallo! Hallo!

Napoczętą butelkę piwa lub lemoniady gazowej, należy dobrze zakorkować i odwrócić dnem do góry. Kwas węglowy pójdzie w górę i nie wywietrzeje z flaszki.

Hallo! Hallo!

Jeżeli w lampie knot nie sięga nafty a nie mamy jej narazie w domu, można do rezerwoaru dolać nieco wody. Lżejsza nafta podpłynie w górę do knota. Wody lać tylko tyle, aby do knota nie sięgała. Dolewać po zagaszeniu, aby nie spowodować wybuchu, uważać również, aby nie zamoczyć knota wodą, bo się będzie źle palił. Nie chcąc zmieniać przykrótkiego knota, należy do końca przyczepić pasek flaneli czy barchanu, którym nafta będzie wciągana. W nagłym jednak razie prędzej będzie dolać wody.

KUPON

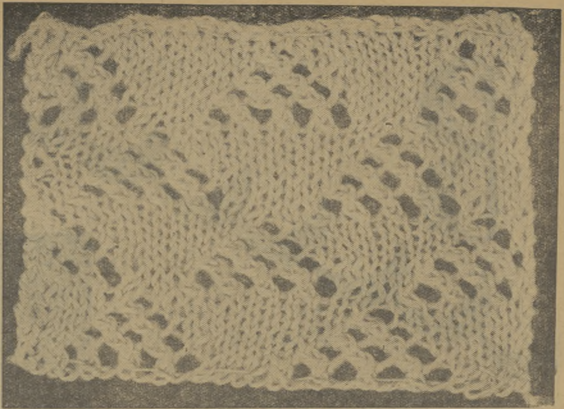
upoważniający

do wzięcia udziału w głosowaniu o przyznanie nagród odpowiedziom na pytanie „Co to jest Dobra Obywatelka"?

Bluzka na drutach

Z t. zw. lnianej włóczki t. j. lnu specjalnie przędzonego można robić śliczne letnie jumperki, kołnierzyki i rękawiczki.





1 Rząd: ×, 4 oczka prawe, 1 ocz. narzucić, 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. prawe i oczko zdjęte przez nie przełożyć, 1 narzucić, 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. pr. i oczko zdjęte przerzucić, 1 ocz. narzucić, 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. pr. i oczko zdjęte przerzucić przez nie, 1 narzucić, 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. pr. i oczko zdjęte przez nie przerzucić, od × powtórzyć.

2 Rząd: Cały rząd na lewo.

3 Rząd: 5 ocz. pr. × 1 narzucić, 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. prawe i zdjęte przez nie przełożyć, 1 narzucić, 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. prawe i zdjęte przez nie przełożyć, 1 narzucić, 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. prawe i zdjęte przez nie przełożyć, 6 oczek pr., od × powtórzyć.

4 Rząd: Wszystkie parzyste na lewo.

5 Rząd: 6 ocz. pr: × 1 narzucić, 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. na prawo i poprzednie przełożyć, 1 narzucić, 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. pr. i poprzednie przełożyć, 8 ocz. pr., od × powtórzyć.

7 Rząd: 7 ocz. pr. × 1 narzucić, 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. pr. i poprzednie przełożyć, 10 oczek pr., od × powtórzyć.

9 Rząd: 1 ocz. pr., 1 narzucić, 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. pr. i przełożyć, 1 ocz. narz., 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. pr. i przeł., 1 ocz. narz., 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. pr. i przeł., × 8 ocz. pr., 1 ocz. narz., 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. pr. i przeł., 1 ocz. narz., 1 ocz. zdjącj, 1 ocz. pr. i przeł., 1 ocz. narz., 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. pr. i przeł., 1 ocz. narz., 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. pr. i przeł., od × powtórzyć.

11 Rząd: × 1 ocz. narz., 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. pr. i przeł., 1 ocz. narz., 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. pr. i przeł., 1 ocz. narz., 1 ocz. zdjąć, 1 ocz. pr. i przeł., 5 oczek pr. od × powtórzyć.

W następnym rzędzie między trójkątami 7 oczek pr.

BIAŁA BIEGUNKA DROBIU

Biała biegunka, znakowana literami B. W. D. (początkowe litery nazwisk amerykańskich badaczy) jest chorobą drobiu. Ulegają jej również i sztuki dorosłe. Drób dotknięty tą chorobą masowo pada, a kury dorosłe zaczynają słabo nieść. Choroba ta jest dziedziczną. Rodzice przekazują ją potomstwu przez zakażenie jaj. Bakterje biegunki rozwijają się w narządach rozrodczych, zwłaszcza jajniku. W nowopowstałem jajku bytują one pod otoczką żółtka. Z jaj zakażonych białą biegunką (bakterjami) wielka ilość kurcząt zamiera w skorupie i wcale nie wylęga. Wylężone zaś kurczęta zdradzają już w pierwszych dniach objawy chorobowe. Odchody ich są biało-brunatne, zasychają na opierzeniu dokoła odbytu i nieraz zupełnie go zamykają. Brzuszek chorych piskląt jest wzdęty, a pióra nastroszone. Naogół są b. mało ruchawe, senne. Zdrowe pisklęta są b. wrażliwe na ten zarazek zwłaszcza między 1 — 4 dniem życia. Zarazek przenosi się przez zanieczyszczenie wody i paszy. Badanie pośmiertne chorych piskląt wykazało szereg zmian patologicznych w narządach: wątroba jest żółto-brunatna, nerki pomarszczone, płuca śluzowate posiadają białe plamy. Bakterje chorobotwórcze znajdują się w układzie krwionośnym, wątrobie, śledzionie i szpiku kostnym. Badanie pośmiertne u sztuk dorosłych wykazuje gruczołki w wątrobie, śledzionie, trzustce i mięśniu sercowym. Samice mają schorzałe, obrzękłe jajniki. W Stanie North Carolina w Ameryce, przeprowadzane badanie wykazyły, że, jajka pochodzące od kur ras cięższych zakażone były w 7,3%. Jajka natomiast kur ras lżejszych (Leghorny) miały procent zakażenia niższy 5,2%.

Kury w pierwszym roku nieśności dają najniższy procent zakażonych jaj. W następnych latach % zakażenie wzrasta i coraz częstsze są przerwy w nieśności.

Radykalnym środkiem i najpewniejszym na tę chorobę, to usuwanie ze stada chorych sztuk. Dodawanie do wody ciał antiseptycznych jak nadmanganianu potasu lub kwas salicylowy, to są tylko półśrodki. Jedynie dawanie kurczętom mleka kwaśnego zmniejsza % śmiertelności do minimum. Przypisać to należy własnościom odżywczym mleka, które dodaje sił kurczęciu i zwiększa tem samem jego odporność. Bakterje białej biegunki nie mogą już żyć w 1% roztworze kwasu mlekowego i dlatego podawanie kurczętom mleka zsiadłego jest zalecane, gdyż przewód pokarmowy czyści się w ten sposób od bakteryj tej choroby. Sztuki, które już raz uległy zakażeniu nie mogą być ani dobremi nioskami, ani rozpłodnikami, dlatego muszą być systematycznie zarzynane. Jaja i mięso chorych ptaków absolutnie człowiekowi nie szkodzą. Wykrycie sztuk zakażonych jest niezawodne przy wykonaniu t. zw. testy aglutynacyjnej, którą przeprowadza się co 6 miesięcy. W Anglji przewidziane to jest ustawą. Testa aglutynacyjna jest łatwą do przeprowadzenia i nie szkodzi ogólnemu stanowi zdrowia ptaków. Testa składa się z dwóch części: 1) to pobranie krwi od tych ptaków, które chcemy badać i oznaczenie każdej próbówki Nr. ptaka; 2) część to badanie serologiczne, które przeprowadza instytut.

Pobranie krwi uskutecznia sam hodowca lub instruktor rolny. Przygotować należy taką ilość próbówek, objętości 2 — 2½ cm.³ ile kur mamy zbadać. Kurom oskubuje się pierze po wewnętrznej stronie skrzydła i nakłuwa żyłę skrzydłową w okolicy stawu łokciowego, czystą igłą maczaną w eterze. Krew z rany wypływa wówczas obficie. Należy brać ją do próbówek przynajmniej po 1 cm.³ od każdego ptaka. Gdy krew skrzepnie, przesyła się te próbki celem dalszego zbadania do laboratorjum. Laboratorjum każdej wyższej uczelni chętnie próby zbada, a wynik badań stwierdzi na piśmie.

Irena Michalska.



Koperty do serwetek z kolorowego płótna haftowane białą bawełną.





ODPOWIEDZI OD REDAKCJI

Do pań piszących wiersze.

Redakcja nasza otrzymuje stale dużo wierszy, dlatego zmuszeni jesteśmy odpowiedzieć paniom łącznie, tembardziej, że większość uwag stosuje się niemal do wszystkich utworów. Trzeba przyznać, że naogół poziom jest dobry, zadużo jednak sentymentalizmu zupełnie nie nowoczesnego oraz pobieżne wykończenie czy brak tchu poetyckiego, gdyż początek wiersza zapowiada się dobrze a koniec jest zupełnie nieskładny.

Trzeba pracować, stosować surową krytykę, po napisaniu rzecz odłożyć na kilka tygodni, potem przeczytać i opracować. Procz tego konieczne są szczerość i prostota. Poco kobieta ma pisać jako mężczyzna? Poco wszystkie och i ach? Poco kazania i patrjotyczne nauki? Czasem w wierszach okolicznościowych to ujdzie, ale naogół pisać trzeba to, co się czuje i jak się czuje, bez usiłowania wywołania efektu.

P. Fatymie.

Prosimy o nadesłanie artykułów na próbę. Tematy proponowane mogłyby niewątpliwie zainteresować czytelniczki, nie możemy jednak zgóry przewidzieć jak wypadną w opracowaniu, dlatego dopiero po przeczytaniu możemy sprawę współpracy omawiać.

Co się tyczy drobnych, czerwonych żyłek, które się ukazują na twarzy są to o ile z opisu można wywnioskować drobne pęknięcia naczyń krwionośnych, na które żadne smarowanie nie pomoże.

Sprawy takie często przechodzą z czasem same zupełnie i już się nie powtarzają. Należy unikać wysiłków fizycznych, pochylania nisko głowy, gorąca. Lekki masaż, chłodne okłady z wody z dodaniem na pół szklanki łyżeczki spirytusu kamforowego mogą zrobić dobrze.

Pani Duchnie.

Nowelka „Katastrofa" napędziła pani niesłusznie strachu. Pisze pani, że bardzo się podobnej katastrofy obawia a liczyć na wspaniałomyślność ludzką w takim wypadku nie można. Tak, to prawda, chociaż w Niemczech i Włoszech płodność jest wielce ceniona i nagradzana u nas jednak mógłby to być interes dość ryzykowny. Całe szczęście, że jak wykazała statystyka urodziny czworaczków przypadają raz na pół miljona urodzin, mała zatem szansa osiągnięcia podobnego rekordu. Niech więc pani śpi spokojnie a w razie takiego szczególnego wypadku, obiecujemy na pocieszenie zainteresować losem ewentualnych czworaczków wszystkie nasze czytelniczki.

P. Zofji H.

Wiersz ładny, niestety spóźniony, gdyż numer świąteczny był już wówczas w druku. Zostawiamy go w zapasie.

W sprawie ankiety „Co to jest dobra obywatelka".

Uprzejmię prosimy Szanowne Panie, które zechcą wziąć udział w głosowaniu o przyznanie nagród za odpowiedzi na pytanie „Co to jest dobra obywatelka", aby zechciały łaskawie podawać nietylko godło artykułu ale przedewszystkiem numer pisma, w którym wybrany artykuł się ukazał. Jest to warunek bardzo ważny, ponieważ w jednym wypadku zaszła pomyłka w podpisie, która jest redakcji wiadoma, ale zapóźno było ją prostować. Głosować prosimy do końca maja, w pierwszych dniach czerwca ogłosimy rezultaty. O ile Panie zechcą motywować swój sąd obszerniej, prosimy tylko w liście czy na karcie dołączyć upoważniający do głosowania kupon.

P. C. Szodulska.

Nasiona, względnie flance sadzonek dostać można we wszystkich większych firmach ogrodniczych. Np.: E. Frege, Kraków; Hosakowski, Toruń; Ulrych, Warszawa.

SUSZENIE OWADÓW

Sygnalizują w ciągu tegorocznego lata obfitość wszelakiego rodzaju owadów. Pragnę tedy zwrócić uwagę, iż zbierane owady są nader cennym pokarmem dla drobiu i że powinny być dla tego celu wyużytkowane. Skarmiać je można natychmiast po zebraniu lub co jest znacznie praktyczniej, wysuszone i zachowane jako pasza treściwa na zimowe miesiące. Wiosną i latem drób zbiera sobie bowiem i tak znaczne ilości różnych larw, pędraków, liszek i t. p.

Prawie wszystkie owady należą do wrogów rolnika i ogrodnika, to też powinny być o ile tylko się da tępione.

Niektóre np. chrabąszcze majowe występują okresami, pojawiając się masowo, co niesłychanie ułatwia zbiór. Z małemi wyjątkami prawie wszystkie się nadają na karmę. Nie należy do tego celu używać jednak owadów posiadających żądła oraz wielkich kosmatych gąsienic.

Zebrane w ten czy inny sposób owady zabija się w szczelnych skrzyniach przy pomocy eteru, chloroformu, gazu świetlnego lub poprostu gospodarskim systemem przez sparzenie ich wrzątkiem na sitach lub też przez zsypanie ich do rzadkich płóciennych worków i zanurzenia ich w gorącej wodzie.

Zabite jednym z tych systemów owady poddaje się parowaniu, uskutecznia się to w ten sam sposób, co przy parowaniu kokonów jedwabników, t. zn., że zabite owady wkładamy do kotłów o dnie z siatki i te stawiamy nad kotłami z gotującą się wodą. Parowanie to powinno trwać od 10 — 20 minut. Po tym czasie woda ulatnia się z tkanek, białko zaś staje się łatwiej strawne i bardziej spoiste.

Następnie suszy się owady rozpostarte cienką warstwą na siatkach w temperaturze 45° C. Najlepiej oczywiście suszyć to w specjalnie urządzonej suszarni lub też w piecu po chlebie.

Należy unikać suszenia w wyższej temperaturze niż 45 — 50° C., gdyż wtedy tkanki rogowacieją i tracą bardzo wiele pod względem pożywności.

W razie pięknej pogody dobre rezultaty daje również suszenie na słońcu.

Ususzone owady miele się i przechowuje w workach zawieszonych w miejscach zupełnie suchych i przewiewnych.

Produkt ten w dobrym gatunku pachnie olejem i trochę grzybami. Zapach zgnilizny jest dowodem, że śruta się psuje. W tem miejscu należy przestrzec hodowców przed skarmianiem psującego się produktu, gdyż takowy jest bezwzględnie szkodliwy.

Że tej karmy sobie nie należy lekceważyć, dowodzi najlepiej skład chemiczny, który uczeni badacze ustalili następująco: 47% białka, 13% tłuszczu, 6% popiołu, 13% wody, 10% węglowodanów.

Śrutę z suszonych owadów najlepiej używać jako osypki do gotowanych kartofli; siekanej marchwi i t. p. Gdybyśmy ją chcieli zadawać samą natenczas należy ją na trzy godziny przed zadaniem zwilżyć wodą.

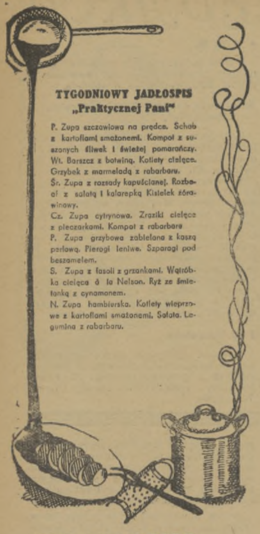
KĄCIK KOSMETYCZNY

Podawaliśmy już przepisy na tłustą cerę i rozszerzone pory, zaznaczając, że jest to przywara raczej wewnętrzna, głęboko pod skórą leżąca i przez to trudniej usuwalna. Najskuteczniejszy jest fachowy masaż, pozatem naszczypywanie, które możemy wykonać same. Ściągnąć raz rozszerzone pory bardzo trudno. Środków na tego rodzaju cerę jest sporo, niektóre już podawałam, ponieważ jednak nie każdemu w równym stopniu to samo pomaga, podaję jeszcze dzisiaj nowy sposób.

W 40% wódce rozpuścić licząc na 1/10 litra, kwasu salicylowego na koniec noża, wcisnąć sok z całej cytryny i przecierać watą twarz co rano. Jeżeli chcemy twarz zmywać ze względów estetycznych częściej, nie trzeba stosować spirytusowych preparatów bo wkońcu spalą naskórek. Dla takiego odręcznego celu lepiej wziąć pół szklanki przegotowanej wody, na koniec noża małą ilość boraksu, wcisnąć pół cytryny i umaczanym w tym płynie końcem szorstkiego ręcznika twarz zmywać. Dobrze również działa płyn następujący: pół łyżeczki soli, pół łyżeczki boraksu, pół łyżeczki oczyszczonej sody rozpuścić w szklance gorącej wody. Jest to płyn doskonały, również na ból gardła, nawet stale występujący, np. u palaczy. Na jedno tylko chcę zwrócić uwagę: stałe męczenie twarzy jest zawsze szkodliwe, zabieg ranny i wieczorny powinien wystarczyć. Każde lekarstwo na tłustą cerę ma pewną ostrość, która stosowana stale bez oglądania się na przyszłość, skórę niszczy. Na noc zatem dobrze jest zawsze posmarować twarz lekko lanoliną, po starannem oczywiście umyciu.

Będziemy musieli w przyszłości powrócić jeszcze do cery suchej, gdyż mamy co do tego sporo zapytań, które załatwimy w artykuliku. W następnym numerze, omówimy zapewne dolegliwość, na którą skarży nam się wiele pań, mianowicie drobną, białą kaszkę, występująca z predylekcją na dolnej powiece i pod nią.

—ooo—



TYGODNIOWY JADŁOSPIS „Praktycznej Pani"

P. Zupa szczawiowa na prędce. Schab z kartoflami smażonemi. Kompot z suszonych śliwek i świeżej pomarańczy.
Wt. Barszcz z botwiną. Kotlety cielęce. Grzybek z marmeladą z rabarbaru.
Śr. Zupa z rozsady kapuścianej. Rozbef z sałatą i kalarepką. Kisielek żórawinowy.
Cz. Zupa cytrynowa. Zraziki cielęce z pieczarkami. Kompot z rabarbaru.
P. Zupa grzybowa zabielana z kaszą perłową. Pierogi leniwe. Szparagi pod beszamelem.
S. Zupa z fasoli z grzankami. Wątróbka cielęca à la Nelson. Ryż ze śmietanką z cynamonem.
N. Zupa hamburska. Kotlety wieprzowe z kartoflami smażonemi. Sałata. Legumina z rabarbaru.

PRZEPISY KULINARNE



Zupa hamburska.

Ugotować smak z kości wołowych z włoszczyzną, wsypać kaszy owsianej, licząc mniej więcej pół szklanki na talerz zupy i gotować do zupełnej miękkości. Przetrzeć przez sito, gdyby się okazała zagęsta, rozebrać do żądanej konsystencji, posolić, kto lubi wlać kilka kropel buljonu Maggi, wsypać pokrajanej w kosteczkę chudej golonki licząc 5 deka na osobę, raz zagotować, podawać z grzankami z chleba.

Zupa szczawiowa naprędce.

Zdarza się niekiedy, że albo mamy nieoczekiwanych gości, albo nam się zupa przygotowywana zepsuła i zachodzi potrzeba zrobienia czegoś naprędce, wówczas następująca zupa szczawiowa będzie nam bardzo wygodna. Szczawiu świeżego, ładnego usiekać, pół szklanki po usiekaniu na 4 — 5 talerzy. Zagotować w rondlu wody na żądaną ilość talerzy z solą, odrobiną zielonej pietruszki i pieprzu, włożyć chudego wędzonego boczku pokrajanego w kostkę 10 deka, dodać szczaw drobniusieńko usiekany albo przepuszczony przez maszynkę do siekania mięsa i gotować 10 — 15 minut. Kwaterkę śmietany rozbić z odrobiną mąki, rozprowadzić zupą, wlać do rondla, zagotować. Podawać z kartoflami lub w ostateczności grzankami z chleba podrumienionemi na maśle lub na słoninie.

Zupa z rozsady.

Ugotować smak z kości wołowych z włoszczyzną, wziąć rozsady pół kilo, wymyć, przebrać, zdjąć ze środkowej żyłki, ułożyć listek na listku po kilka i drobniutko uszatkować, zalać osolonym wrzątkiem, (nie smakiem) nakryć i zestawić na 15 — 20 minut. Odcedzić, wycisnąć lekko z wody i włożyć w smak mięsny, zaprawić łyżką mąki roztartą z łyżką wody lub zupy. Śmietanę podają niektórzy osobno. Doskonała jest ta zupa, jeżeli włożyć do niej kilka parowych kiełbasek i 10 minut pogotować. można dać do niej kartofle, paszteciki w kruchem cieście, lub poprostu chleb.

Zraziki cielęce z pieczarkami.

3/4 kilo cielęciny sznyclowej bez kości rozbić na małe zrazy, obtoczyć w mące i obrumienić na maśle. Osobno udusić cienko pokrajane, obrane i wymyte pieczarki zaciśnięte lekko cytryną, aby nie czerniały. Pieczarek wziąć 7 — 10 deka. Ułożyć zrazy w rondelku, zalać podduszonemi pieczarkami, o ile potrzeba dodać masła, dosolić i dusić na wolnym ogniu, dopóki mięso nie będzie miękkie. 30 minut powinno wystarczyć. Na wydaniu, czy w ryneczce ogniotrwałej, czy na półmisku, można ubrać cieniusieńkiemi plasterkami cytryny bez pestek i skórki.

Legumina z rabarbaru.

Kilo rabarbaru obrać starannie i pokrajać drobno. Utrzeć 4 żółtka z łyżką masła na śmietanę, tartych sucharków 4—5 łyżek, zmieszać z rabarbarem, osłodzić, dodać pianę z czterech białek, wymieszać dobrze, upiec w formie wysmarowanej masłem i wysypanej sucharkiem, w niezbyt gorącym piecu.

Uwaga: Do mięsa, jarzyn solonych, ryb etc. używamy tartej bułki, do legumin lepsze są sucharki słodkawe albo cukiernicze albo ususzone w domu z resztek placka, babki etc.

Kisiel żórawinowy.

Pół kilo przebranych żórawin wypłukać i ugotować w litrze wody. Sok ocukrzyć i zcedzić, ostudzić. Niepełne pół szklanki mąki kartoflanej rozbić równiutko ze szklanką tego soku, resztę soku postawić na ogniu i do gotującego wlewać sok z mąką ciągle mieszając aż się razem zagotuje. Należy bardzo uważać, aby dobrze umiarkować ilość mąki, żeby otrzymać kisiel jaki lubimy, gęściejszy czy rzadszy. Wylać na salaterkę porcelanową, pomieszać czas pewien aby był równy i odstawić. Jeśli kto lubi ciepły robić przed samym obiadem. Do kisielków podajemy mleko lub śmietankę i w miarę potrzeby cukier.

Konfitura z rabarbaru.

Rabarbar dochodzi do cen takich niskich, że możemy już teraz pomyśleć o robieniu z niego zapasów. Ma on oprócz tego, że jest tani, smaczny, nie wymagający dużego wysiłku przy oczyszczaniu tę jeszcze zaletę, że nawet słabe żołądki doskonale go znoszą a cierpiącym na obstrukcję można go specjalnie zalecić. Dwa kilo bladozielonych lub bladoróżowych łodyg, obrać z wierzchnich włókien, pokrajać w kostkę i zalać letnim syropem zrobionym z dwóch kilo cukru i czterech szklanek wody. Nazajutrz zlać syrop, dodać jeszcze kilo cukru, zagotować i znów zalać rabarbar już nieco goretszym.

Trzeciego dnia smażyć powoli aż łodygi bdą robiły wrażenie przejrzystych.

Ponieważ rabarbar ma mało zapachu można do niego dodać w czasie smażenia laseczkę wanilji (potem wyjąć), skórki cytrynowej, pomarańczowej, 2 — 3 krople (dosłownie) olejku różanego lub kilka kropel miętowego. Ten ostatni bardzo lubią dzieci. Rozpuścić dwie pastylki benzoesu w łyżce, dwóch gorącej wody, zmieszać z konfiturą nie gotując. Ostudzić, kłaść w słoiki.

Cielęcina na zimno w galarecie.

Ładny kawałek cielęciny sparzyć wrzątkiem, przełożyć do rondla, zalać wodą, zagotować, zszumować, włożyć włoszczyznę, pieczoną cebulę, listek bobkowy, kilka ziarn angielskiego ziela i gotować do miękkości w małej ilości wody. Kiedy mięso będzie miękkie, odjąć kości, pokrajać w zgrabne plastry na półmisku lub dużej salaterce, ubrać pokrajaną marchewką i pietruszką z rosołu, jajkiem na twardo i t. p., zalać rosołem i postawić w zimnie. W zimie galareta sama stanie gdyż zwłaszcza kości cielęce zawierają dużo kleju, w lecie kiedy słabiej tężeje dodać żelatyny. Trzy listki żelatyny, licząc na 2 — 3 szklanki rosołu, zamoczyć w zimnym rosole a gdy zbrzękną zagotować aż się rozpuszczą. Zalać mięso. Do tej galarety można dać sos majonezowy, musztardowy, a nawet sam ocet i oliwę, musztardę, grzyby marynowane etc. Do rosołu można wcisnąć gdy się przestaje gotować pół cytryny.

Zrazy naprędce.

Kawałek mięsa wołowego, zrazówki a lepiej jeszcze bo miększa polędwicy, pokrajać na kawałki płaskie wielkości plastra pomarańczy, rozbić, wyżylować, posolić, lekko popieprzyć i obtoczyć w mące. Usiekać drobno cebulę, zrumienić na maśle, odgarnąć cebulę na bok a na masło rzucić zraziki i obrumieniać. Gdy się ładnie zrumienią wlać pół szklanki dobrej śmietany, jeżeli mięso nie puściło soku dolać dwie łyżki wody, pogotować 5 — 10 minut, podawać. Można do nich podać kartofle lub kaszę ale najlepiej smakują z kluskami lub makaronem.

Ozór.

Ozór wołowy, świeży wymoczyć w zimnej wodzie 2 — 3 godziny, odlać, wypłókać, nalać świeżą i obgotować na tyle, aby się z niego dała zdjąć skóra, zalać świeżą wodą, dodać jak do zwykłego rosołu włoszczyzny, soli, pieprzu, szumować gdy się zagotuje i gotować do miękkości. Ozór taki można podać z kartoflami i chrzanem, z sosem chrzanowym i t. p., najlepszy jest jednak w sosie szarym, który jest takim samym sosem jaki opisaliśmy w numerze poprzednim jako sos kwaśny do kotletów, ztą różnicą, że dodajemy do niego garść wymytych rodzynków sułtańskich i kilka pokrajanych w cieniutkie paski migdałów. Może być i bez migdałów. Ozór pokrajany w cienkie plastry oblać i podać bardzo gorący. Osobno dać kartofle, lub kaszkę krakowską.

W związku z ciężką żałobą jaka dotknęła Naród Polski, programy radjowe zostały całkowicie zmienione, z tych względów nie możemy podać w biuletynie szczegółów, które są ustalane w ostatniej chwili i komunikowane będą prasie jedynie w biuletynach codziennych.

Radjo - zegarem świata

Gdy, śpiesząc do zajęć codziennych, lub oczekując na coś, spoglądamy niecierpliwie na zegarek, nie zastanawiamy się wówczas z pewnością nad tem, skąd nasz zegarek, lub nadające nam sygnał czasu Radjo wie, która właściwie jest godzina. Jeżeli jednak siedząc naprzykład przy głośniku rano, czekamy na ciekawą audycję z drugiego końca świata, której nadanie przypada tam na porę zachodu słońca, to napewno przyjdzie nam nieraz do głowy ciekawe pytanie: w jaki to tajemniczy sposób ustala się czas na całym obszarze kuli ziemskiej?

No cóż, pomyśli może niejeden z nas, wiadomo, czas mierzy się przez obrót ziemi naokoło słońca. Trzeba tylko potem zrobić podział na godziny, minuty i sekundy.

Otóż nie jest to wcale takie proste, bezwzględne i samo przez się istniejące, to ustalenie czasu. Wymaga ono żmudnych obliczeń astronomów całego świata i pracy najbardziej precyzyjnych instrumentów.

Naskutek bowiem podwójnego ruchu ziemi i jej eliptycznego okrążania słońca, powstaje, jak wiadomo, pomiędzy absolutnym, a średnim czasem słonecznym, t. j. czasem zegarowym, pewna różnica, drobna wprawdzie, lecz konieczna do wyrównania. Wyrównanie to dokonywane jest znów na zasadzie precyzyjnych obliczeń i porównania czasu słonecznego z czasem gwiazd stałych. Pozatem pozostaje jeszcze ustalenie czasu dla różnych punktów kuli ziemskiej, a więc obliczenie godziny czasu średnio europejskiego (MEZ.) dla zegarów w Polsce, w Niemczech, Austrji, Italji, Szwajcarji, krajach Skandynawskich; zachodnio europejskiego (WEZ.) dla Francji, Anglji, Hiszpanji i wreszcie wschodnio-europejskiego (OEZ.) dla Rosji, Finlandji, Grecji, Turcji, Egiptu i t. p. I tak. w chwili gdy zegary w Warszawie, Berlinie i Rzymie wskazują godzinę 11-tą, zegary londyńskie biją 12-tą, a moskiewskie i ateńskie 13-tą godzinę.

Ten dokładny plan czasu jest niezbędny dla układu współczesnego życia codziennego, ustalenia rozkładów jazdy dla okrętów, kolei, samolotów, wysyłania depesz i nadawania audycji radjowych. Do tego wszystkiego nie wystarcza nam już dawny zegar słoneczny.

Jak widzimy, nasza „dokładna godzina" jest tworem bardzo subtelnym, wymagającym nieustannej, bacznej obserwacji ciągłych najściślejszych wymiarów porównawczych, rodzącym się, można śmiało powiedzieć, codzień na nowo, pomimo swej niezmienności.

Najdokładniejszym przyrządem mierzenia czasu pozostaje do dziś precyzyjny zegar astronomiczny wahadłowy. W ostatnich latach powstały jednak próby zastąpienia ruchu wahadła prądem elektrycznym, o wielkiej częstotliwości drgań, powstającym z kryształów kwarcowych, umieszczonych w próżni powietrznej i poddanych odpowiedniej temperaturze. Takie zegary kwarcowe, aczkolwiek zdatne w tej chwili wyłącznie do wskazywania czasu w krótkich okresach, zdobyły już jednak znaczenie praktyczne. Nadają się bardzo dobrze do sprawdzenia zwykłych zegarów, ustalania położenia w krajach dotąd niezbadanych i mierzenia długości geograficznej. Odgrywają też ważką rolę dla radjokomunikacji do kontrolowania długości fal nośnych.

Czas dokładny jest jedną z najważniejszych spraw dla okrętów, przy jego pomocy bowiem ustala się dokładne miejsce, w którem okręt znajduje się w danej chwili na morzu. Dawniej, bardzo dawno temu, dawano statkom sygnały czasu z portów i latarni morskich zapomocą rakiet, zapalających się w oznaczonej godzinie. Pomimo bardzo dalekiego pola widzenia z przestrzeni morskich, trudno jednak wyobrazić sobie, aby okręt, znajdujący się na pełnem morzu, mógł wyciągnąć jakąś korzyść z takiego sygnału. Dziś sprawa ta jest niezmiernie prosta. Na „najpełniejszem" morzu, na środku oceanu, o tysiąc kilometrów od brzegu słyszą okręty sygnał czasu, nadany przez radjo. Fale radjowe objęły panowanie nad światem, nad przestrzeniami, lądem i przestworami mórz. I radjo jest dziś, prócz innych swych wielkich zadań, także i zegarem dla całej kuli ziemskiej.

Regjonalizm ma głos

W programie letnim godzina regjonalna, przeznaczona na program lokalny każdej rozgłośni pozostała niezmieniona, t. j. od godz. 18,30 do 19,00. Pozatem każda stacja regjonalna dysponuje jeszcze dodatkowemi odcinkami w innych porach dnia. Ogółem rozgłośnie regjonalne rozporządzają około 15 godzinami tygodniowo, nie licząc odcinków zajętych koncertami z płyt, kiedy to rozgłośnie regjonalne nadają z reguły własne koncerty. Do ogólno-polskiego programu przeniknie z rozgłośni regjonalnych wszystko to, co będzie ciekawe i interesujące, zwłaszcza z dziedziny muzyki, folkloru i bezpośrednich reportaży. W ten sposób stworzy się barwna mozaika programu letniego, w której nie zabraknie żadnego ciekawszego wydarzenia rozgrywającego się na terenie naszego kraju. Wreszcie wspomnieć należy, że program transmisyj z zagranicy przewiduje również szereg przebojów.

Poprzestając narazie na tych ogólnych uwagach, powrócimy jeszcze niejednokrotnie w ciągu najbliższego czasu do bardziej szczegółowego omówienia programowych projektów na okres letni. Znając te projekty wyrazić należy przypuszczenie, że odbiornik radjowy dostarczy radjo-słuchaczom wielu niecodziennych emocyj.

*

„Święto Morza" w radjo

W związku z szeregiem transmisji — reportaży, jakie przeprowadziła specjalna ekspedycja Polskiego Radja, bawiąca w pierwszych dniach kwietnia r. b. na wybrzeżu, dowiadujemy się, iż dwa najbardziej emocjonujące reportaże, a mianowicie „Dzień marynarza na kontrtorpedowcu „Burza" i „Pod falami Bałtyku" (transmisja z łodzi podwodnej „Wilk" nadane zostaną w ramach uroczystości związanych z obchodem tradycyjnym Święta Morza, w którym Radjo bierze jak zawsze żywy udział.

Transmisje te zostały nagrane swego czasu na Stilla i usłyszymy je kolejno w dniach 28 i 29 czerwca.

Również przewidywane są w porze letniej transmisje koncertów orkiestry marynarki wojennej z Gdyni.

LETNIE SUKNIE SPACEROWE



205



206





207

205 p. p. Suknia z marocain'u. Bluzka stanowi całość osobną.

206 p. p. Sukienka z jedwabiu sztucznego z bluzką oddzielną.

207 p. p. Płócienna sukienka w tak modną obecnie kratę dla młodej panienki.

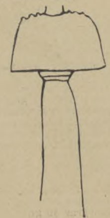
208 p. p. Suknia z lnianej kanwy w żywym kolorze przybrana paskiem i guzikami w odmiennym odcieniu.

209 p. p. Suknia z surowego jedwabiu w deseń.

210 p. p. Praktyczna suknia z lekkiej wełny na dni chłodniejsze.



208

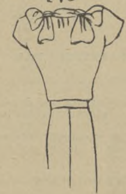




209



210



BLUZKI DO KOSTJUMÓW



2 11

211 p. p. bluzka do kostjumu z batystu w groszki, żabot biały w groszku koloru bluzki.



2 1 2

212 p. p. Bluzka z drukowanego marocain'u.

213 p. p. Płócienna bluzka do sportowej spódniczki. Szalik wiązany na przodzie przesunięty pod wszyciem rękawa.



2 1 3

„PRAKTYCZNA PANI" tygodnik ilustrowany wychodzi w każdą sobotę. **Redakcja i Administracja: Warszawa, Świętokrzyska Nr. 17 m. 3, tel. 6-76-72.** Redakcja czynna codziennie od godz. 10 — 14-ej.

Prenumerata z odnoszeniem do domu przez pocztę: miesięcznie 1 zł. 30 gr., kwartalnie 3 zł. 90 gr., półrocznie 7,80, rocznie 15,60. Numer pojedyńczy 30 gr. Pod opaską mies. 1,70, kwart. 5,10 numer pojedyńczy 40 gr.

Prenumerator nie ponosi kosztów przesyłki pieniędzy do Administracji, **o ile pieniądze nada za pośrednictwem pocztowego przekazu rozrachunkowego** (w kolorze niebieskim), który można nabyć w każdym urzędzie pocztowym w cenie 1 gr.

W sprawach dotyczących **rękopisów i treści pisma** prosimy zwracać się **wyłącznie do Redakcji,** w sprawach odnoszących się do **przedpłaty, ekspedycji, pokrycia należności oraz ogłoszeń — wyłącznie do Administracji**, nie zaś pod osobistym adresem redakcji. Rękopisów nie zwraca się. W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą w zakładzie, strajków i t. p. wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczenie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

CENY OGŁOSZEŃ: Wysokość kolumny 270 mm., szer. 200 mm. **Kolumna dzieli się na trzy łamy: szer. łamu — 63 mm. 1/1 strony 500 zł. 1/2 250 zł. i t. d.** Miejsce zastrzeżone 25% drożej. **Wiersz milimetrowy jednołamowy lub jego miejsce 65 gr. Drobne ogłoszenia za wyraz 20 gr.,** dla poszukujących pracy — **za wyraz 10 gr.**

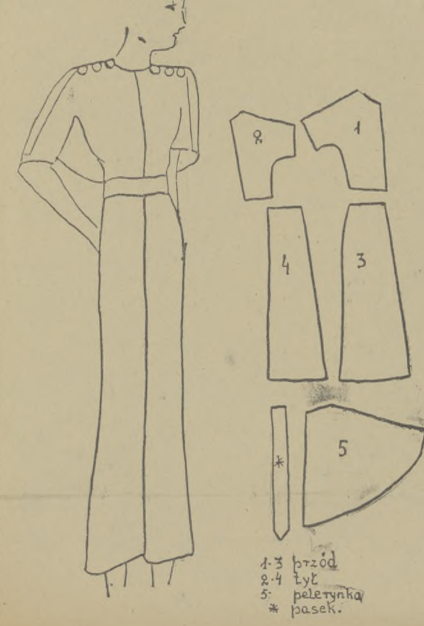
UWAGA: Administracja nie przyjmuje odpowiedzialności za termin ogłoszenia oraz za zgubę lub zniszczenie matryc i klisz. Zastrzeżenie miejsca obowiązuje Administrację tylko wówczas, gdy za takie zastrzeżenie zostanie zapłacona przewidziana w cenniku 25% nadwyżka. — Omyłki, które zasadniczo nie zmieniają treści ogłoszenia, nie upoważniają do żądania zwrotu gotówki, ani też nie zobowiązują Administracji do bezpłatnego powtórzenia ogłoszenia. — Uzasadnione reklamacje będą uwzględniane, o ile zostaną wniesione do dni 8-miu od daty ukazania się ogłoszenia, lub od daty otrzymania rachunku. Podwyżka cen ogłoszeń może nastąpić w każdym czasie i obowiązywać będzie również te ogłoszenia, które zostały zamówione po- [illegible] Wydawnictwo zastrzega sobie prawo nie umieszczenia całego ogłoszenia, względnie jego

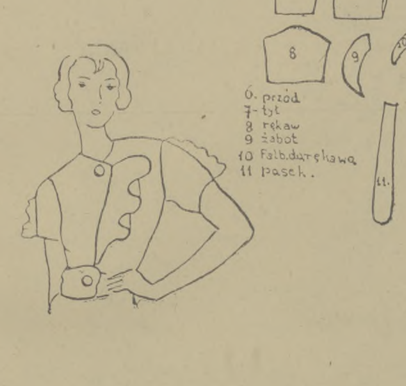
PRAKTYCZNA PANI NR 15

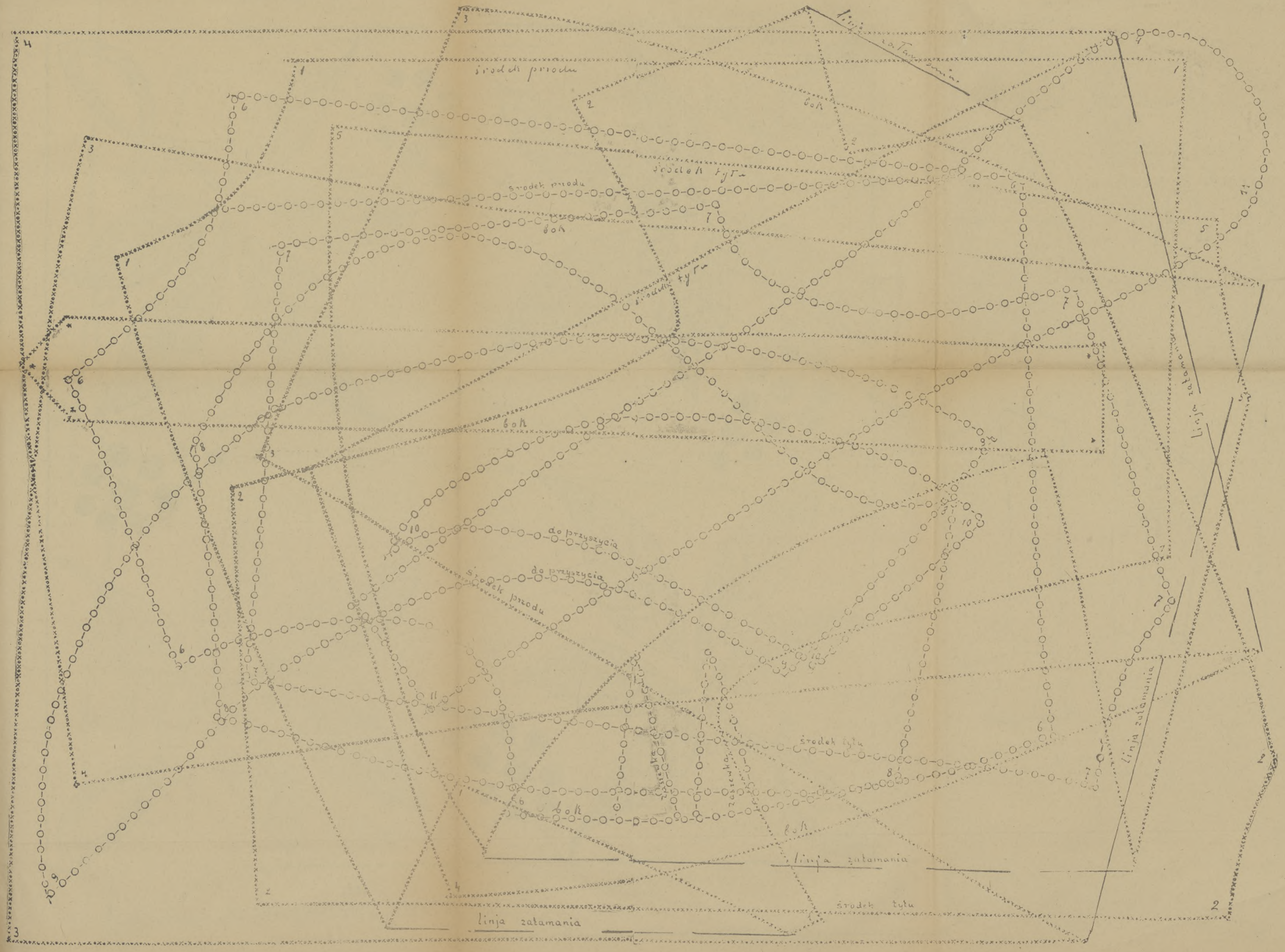
1935



PODUSZKA Z SZAREGO PŁÓTNA HAFTOWANA ZIELONĄ BAWEŁNĄ
W TRZECH ODCIENIACH






środek przodu
bok
środek tyłu
środek przodu
bok
środek tyłu
bok
do przyszycia
do przyszycia
środek przodu
środek tyłu
bok
bok
linja załamania
środek tyłu
linja załamania
linja załamania
linja załamania